

f a b e r
f e i n k o s t
b a d k i s s i n g e n
Wochenkarte

Montag, 12.03.18 bis Freitag, 16.03.18

Montag, den 12.03.2018

Paccheri-Nudeln mit Blattspinat in Schinken-Sahnesauce, dazu Salat ^{1,2,4,16,17}	7,90 €
Elsässer Schmortopf mit Kartoffeln und Salat ^{4,5}	8,90 €

Dienstag, den 13.03.2018

Tortellini in Zucchinisauce mit Parmesan und Salat ^{4,5}	7,90 €
Schweineschnitzel Milanese in Käse-Eihülle auf Tomatensugo mit Spaghetti und Salat ^{1,2,4}	9,90 €

Mittwoch, den 14.03.2018

Halbes Grillhähnchen mit Pommes Frites und Salat ⁴	7,50 €
Ricotta-Spinatlasagne mit Käse überbacken, dazu Salat ^{1,2,4}	7,90 €

Donnerstag, den 15.03.2018

Vegane Gemüsetaler mit Avocado-Dip, dazu Salat ^{4,11}	7,90 €
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, gebackenen Nudeln und Salat ^{1,2,4,5,13}	10,90 €

Freitag, den 16.03.2018

Marillenkügelchen mit Vanillesauce ^{1,2,4}	6,90 €
Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat, Sauce Remoulade und Salat ^{4,9,16,17}	9,90 €

Am Samstag

Wellness Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person	12,50 €
Lunch-Bufferet 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr „all you can eat“ inkl. 1 Softgetränk 0,3l, pro Person	10,50 €

Gourmet Frühstück

25. März, 29. April & 27. Mai 2018

von 9 bis 12 Uhr, 18,50 € pro Person

NEU ab April! Auch am Samstag von 08.30 bis 11 Uhr

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter 0971/699356 – 44

Unsere Telefon-Durchwahl „faber am ostring“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-44

Wir verzichten soweit wie möglich auf unnötige Zusatzstoffe. Allergene Stoffe sind wie folgt gekennzeichnet. Bitte befragen Sie hierzu auch unsere geschulten Mitarbeiter.
Allergene: (1) Glutenhaltiges Getreide | (2) Eier | (3) Erdnüsse | (4) Milch (inkl. Laktose) | (5) Sellerie | (6) Sesamsamen | (7) Lupinen | (8) Krebstiere | (9) Fisch | (10) Soja | (11) Schalenfrüchte | (12) Senf
(13) Schwefeldioxid und Sulfite | (14) Weichtiere (Mollusken) | Zusatzstoffe: (15) mit Farbstoff | (16) mit Nitritpökelsalz | (17) mit Phosphat | (18) mit Geschmacksverstärker. Eine Kreuzkontamination im
Herstellungsprozess kann trotz sorgfältiger Zwischenreinigung und getrennten Arbeitsmaterialien nicht ausgeschlossen werden. Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Änderungen

...guten Appetit!

[catering & events | bistro & restaurant | handwerksmetzger & charcutier | präsentē
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de]