

f a b e r
f e i n k o s t

bad k i s s i n g e n
EHEM. KÖNIGLICH BAYERISCHER HOFLIEFERANT
GEGR. 1898

Wochenkarte

Montag, 15.05.17 bis Freitag, 19.05.17
Obere Marktstraße

Täglich wechselnde Spargelgerichte!

Montag, den 15.05.2017

Maultaschen mit Schmelzzwiebeln dazu Salat ^{1,2,4} 6,90 €
Ungarischer Paprikatopf mit Nudeln und Salat ^{1,2,4,5} 7,50 €

Dienstag, den 16.05.2017

Schweinefiletbraten mit Champignon-Rahmsauce, Rösi und Salat ^{1,2,4} 8,90 €
Spaghetti Marinara mit Garnelen und Tomatensugo dazu Salat ^{4,8,12} 9,90 €

Mittwoch, den 17.05.2017

Halbes frisches Grillhähnchen mit Brötchen und Salat ⁴ 5,90 €
Lasagne mit Waldpilzen und Käse überbacken dazu Salat ^{1,2,4,5} 6,90 €

Donnerstag, den 18.05.2017

Vegetarisch gefüllte Paprika auf Tomatensugo im Reisrand dazu Salat ^{1,4} 6,90 €
Putenbrätchen in Speck-Rahmsauce mit Spätzle und Salat ^{1,2,4,16,17} 7,90 €

Freitag, den 19.05.2017

Marillenknödel mit Zimtbröseln und Vanillesauce ^{1,2,4} 6,20 €
Kabeljaufilet auf Dillsauce mit Kartoffeln und Salat ^{4,9} 10,90 €

Am Samstag im faber am ostring

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

„Wir bieten Ihnen ein täglich wechselndes Tagesgericht (auch zum Mitnehmen), sowie wechselnde Salate, Snacks und Kurzgebratenes in unserem Ladengeschäft an, zum Beispiel:

Mailänder Schnitzel, Puten-Knusperschnitzel, Fabers beliebte Hackfleischküchle,
Hähnchenschenkel Sweet & Sour, Mandelfilets vom Schwein, Putenschnitzel natur gegrillt,
herzhafte Eintöpfe, hausgemachte Quiche, knackige Salate nach Wahl uvm....
Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Telefon-Durchwahl „Obere Marktstraße“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-11

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 und Druckfehler vorbehalten

...guten Appetit!

catering & events | bistro & restaurant | handwerksmetzgerei | präsent
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, geg. 1898
tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de