

**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

**+++ WIR KOCHEN TÄGLICH FRISCH FÜR SIE +++**

**Alle Gerichte in unseren Geschäften warm oder kalt zum Mitnehmen**

**faber am ostring von 11 Uhr bis 14 Uhr**

**faber eat & grill ab 11 Uhr**

**Montag 11.01.21 bis Freitag 15.01.21**

**Montag**

Gemischter Paprikaschmortopf | Kartoffeln | Salat <sup>1,2,4,5</sup> **8,90 €**

Schupfnudel-Wirsingpfanne | Kräutersauce | Salat <sup>1,2,4</sup> **8,50 €**

**Dienstag**

Geflügelragout | Weißweinsauce | Reis | Salat <sup>1,2,4,5</sup> **9,50 €**

Zucchini-Champignonragout | Penne | Salat <sup>1,2,4</sup> **8,50 €**

**Mittwoch**

Halbes Hähnchen | Pommes | Salat <sup>4</sup> **7,90 €**

Vegetarische Lasagne al Forno | Salat <sup>1,2,4</sup> **8,50 €**

**Donnerstag**

Schweinebraten | Rotkohl | Kartoffelklöße <sup>1,2,13</sup> **9,90 €**

Vegetarisches Thai-Curry | Basmatireis | Salat <sup>9</sup> **8,50 €**

**Freitag**

Schwertfischsteak | Limettensauce | Reis | Salat <sup>1,2,4,9</sup> **10,90 €**

Tagliatelle Vegetale | getrocknete Tomaten | Oliven | Salat <sup>1,2,4</sup> **8,50 €**

**Täglich frisch unsere Grill-Klassiker nach Tagesangebot z.B.:**

**Schnitzel, Frikadellen, Hähnchenkeulen, ofenfrischer Leberkäse, Grillbauch**

**...und dazu passend frische Salate und Salat-Bowls aus unserer Feinkostmanufaktur**

---

Unsere Telefon-Durchwahl „faber am ostring“ für Ihre Wünsche und Bestellungen: 0971 / 699356-44  
und in der Oberen Marktstraße 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 | handwerksmetzger & charcutier | präsent  
ehem. königlich bayerischer hoflieferant, gegr. 1898 | tel. 0971/699356-0 | www.faber-feinkost.de