

faber
feinkost

bad kissingen

Wochenkarte

Montag, 18.03.19 bis Freitag, 22.03.19 Obere Marktstraße

Montag, den 18.03.2019

Bunte Gnocchipfanne mit zartem Gemüse und Salat ^{1,2,5}	7,90 €
Fleischtopf „Gärtnerin Art“ mit Kräuterkartoffeln und Salat ^{1,4,5}	8,90 €

Dienstag, den 19.03.2019

Champignons in Kräuterrahm gratiniert auf Kartoffelrösti mit Salat ^{1,2,4}	8,90 €
Kalbsragout Fin im Reisrand mit Salat ^{1,4,13}	8,90 €

Mittwoch, den 20.03.2019

Frisches halbes Grillhähnchen mit Brötchen und Salat ⁴	6,50 €
Gratinierte Spätzle in Rahmspinat mit Salat ^{1,2,4}	7,90 €

Donnerstag, den 21.03.2019

Paprikageschnetzeltes vom Schwein mit Reis und Salat ^{1,4,5}	8,90 €
Burgunderbraten mit Rotkohl und Klößen ^{1,5,13}	8,90 €

Freitag, den 22.03.2019

Milchreis mit Kirschen ^{1,4}	5,90 €
Mit Brokkoli gratiniertes Fischfilet, Rahmkartoffeln und Salat ^{1,2,4,5,9}	11,90 €

Am Samstag im faber am ostring

Gourmet Frühstück 8:30 Uhr bis 11:00 Uhr, pro Person.....	18,50 €
Lunch-Bufferet 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr „all you can eat“ inkl. 1 Softgetränk 0,3l, pro Person.....	11,90 €

„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, herzhaftes 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

...guten Appetit!

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