



METZGEREI  
**FABER**  
— Feine Kost seit 1898 —

# WOCHENKARTE

## TÄGLICH FRISCH GEKOCHT!

Warm oder kalt auch zum Mitnehmen.

**Montag 13.05.2024 bis Samstag, 18.05.2024**

### Montag

Ungarisches Gulasch | Kartoffeln | Tagessalat<sup>1,5,13</sup> **11,90 €**  
Geschmolzene Maultaschen | Tagessalat<sup>1,2,5</sup> **10,90 €**

### Dienstag

Griechisches Hacksteak | Feta | Tomatenreis | Sauce Ajvar | Tagessalat<sup>1,2,4,16</sup> **11,90 €**  
Tortellini | Schinken-Sahne-Sauce | Tagessalat<sup>1,4,5</sup> **10,90 €**

### Mittwoch

½ frisches Grillhähnchen | Pommes | Salat<sup>4</sup> **Nur im Stammhaus Fußgängerzone** **10,90 €**  
Bratwursttopf | Zwiebelsauce | Röstkartoffeln | Tagessalat<sup>1,12,17</sup> **10,90 €**  
Senf-Eier | Blattspinat | Bratkartoffeln<sup>1,2,4,12</sup>  **10,50 €**

### Donnerstag

Rindergeschnetzeltes „sweet&sour“ | Wokgemüse | Cashewkerne | Reis | Salat<sup>3,4,6,10</sup> **13,50 €**  
Gnocchi | Gorgonzolasauce | getrocknete Tomaten | Tagessalat<sup>1,4</sup>  **10,50 €**

### Freitag

Backfisch | Kartoffelsalat | Sauce Remoulade | Tagessalat<sup>1,2,9</sup> **11,90 €**  
Geflügelspieße | Gemüsereis | Currysauce | Tagessalat<sup>1,4</sup> **11,90 €**

... und viele weitere wechselnde Speisen und Grill-Klassiker.

Dazu passend gibt es frische Salate und Salat-Bowls aus unserer Feinkostküche.

### Samstag **Nur am Ostring - von 11:30 – 13:00 Uhr**

Wechselnder Mittagstisch nach Empfehlung unseres Küchenchefs.

Natürlich auch vegetarisch 

GUT ZU WISSEN: Unser Gemüse beziehen wir regional von der Firma MÖNCH aus Großenbrach.

**BISTRO AM OSTRING** – 11:30 – 14:30 Uhr  
Bestellungen Tel. 0971 / 699356-44

**BISTRO STAMMHAUS** – 10 – 17 Uhr  
Bestellungen Tel. 0971 / 699356-11

**FABER FEINKOST GMBH & CO. KG** | Műnnerstadter StraÙe 1 | Obere MarktstraÙe 11 | 97688 Bad Kissingen | [www.faber-feinkost.de](http://www.faber-feinkost.de)

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.

