



Das Betriebsrestaurant für jedermann

iteamFOOD

Party - Gastro - Service

lecker & günstig

Wir sind für Sie da
im Betriebsrestaurant
Montag - Freitag
08:00 Uhr – 10:30 Uhr
11:30 Uhr – 14:00 Uhr

☺ Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen Ihnen einen guten Appetit ☺

Harry
Birgit
Christian
&
Alexander

Heike,
Angelika
&
Gudrun

Christine,
Helga,
Larisa
&
Nathalie

Das TeamFood – Team
wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt.

Edelgard,
Anna-Liza,
Petra
&
Patricia

Betriebsrestaurant TeamFood
Harry Langguth
Germanenstr. 30
63741 Aschaffenburg / Leiderer Hafen
Tel.: 06021/1507292 Homepage: www.teamfood.eu
Fax: 06021/1507291 E-mail: info@teamfood.eu

bietet Ihnen in der
21. Woche
vom 20.05. bis 24.05.2019
folgenden Frühstücks-
und Speisenplan an.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 08:00 – 10:30
11:30 – 14:00

*Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt
und einen Guten Appetit!*

*Täglich bieten wir Ihnen bereits ab 08:00h,
eine abwechslungsreiche Frühstücksauswahl.
Belegte Brötchen, warme Snacks, Sandwichs, Würstchen und vieles mehr.
Ab 11:30 verwöhnen wir Sie mit einer vielfältigen Auswahl
an Spezialitäten-Essen & hausgemachten Salaten.*



Lassen Sie sich überraschen!

SEIT 1987 - IMMER MIT VOLLDAMPF VORAUS!

Allgemeine Hinweise und Erklärungen

Salat vom Buffet:

Preise

Preis nach Gewicht, je 100g € 1,05

Mittags-Tipp-Essen

Gemüseschale € 1,50

Beilagensalat € 1,50

Dessert € 1,50

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe & Allergene in Lebensmitteln (gem. §9 Abs. 6 ZzulV):

- 1) Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Laktose
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) mit Gluten
- a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer
- 16) mit Ei
- 17) Erdnüsse
- 18) Schalenfrüchte
- a) Mandeln b) Walnüsse c) Kaschunüsse d) Pecannüsse
- e) Paranüsse f) Pistazien g) Macadamia- Queenlandnüsse
- 19) Schwefeldioxid und Sulphit
- 20) Lupinen
- 21) Sesam
- 22) Soja
- 23) Sellerie
- 24) Senf
- 25) Fische
- 26) Krebstiere
- 27) Weichtiere

Die enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie hinter dem jeweiligen Mittags-Tipp.
Eine Detaillierung von 15) und 18) ist auf unseren Essensschildern an der Verkaufstheke ersichtlich.
Die enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene in unseren Beilagensalaten & Backwaren
können Sie unserem Aushang bzw. Produktmappe entnehmen. Änderungen vorbehalten!

Änderung vorbehalten.

Alle Angebote solange Vorrat reicht.



Der Weg lohnt sich!
**Nutzen Sie die zahlreichen
Parkplätze am Waldfriedhof
und verbinden
Ihr Frühstück & Mittagessen
mit einem Spaziergang zu uns.**

Unser Team
heißt Sie



Willkommen

**Genießen Sie täglich
unsere hausgemachten
Salate aus
unserer Salat-Bar**



Mittags-Tipp 1: Einfach lecker

Gyros-Teller v. Schwein
mit einem Klecks
hausgemachtem Zaziki⁸,
dazu Tomatenreis
und Weißkrautsalat € 6,90

Mittags-Tipp 2:

Käse-Tortelloni^{8,15,16} „Mediterrane“
mit buntem Gemüse
und Pesto Verde^{8,18} verfeinert
an Paprika-Crème fraîche-Sauce⁸
>> Beilagensalat <<
€ 6,90

Dienstag

Mittags-Tipp 1: Unsere Spezialität

Sauerbraten v. Rind
„Hausfrauen Art“^{23,24}
serviert mit Seidenknödel^{2,3,15,16,19}
und Kirschrotkohl
€ 8,50

Mittags-Tipp 2:

Kohlrabi-Schnitzel^{15,16}
an Safransoße⁸
dazu Bandnudeln^{15,16}
mit Zucchiniestreifen
>> Beilagensalat <<
€ 6,90

Mittwoch

Montag

Mittags-Tipp 1:

Rindfleischbällchen^{15,16}
„Madagaskar Art“
in Pfefferrahmsoße^{8,23}
dazu Kartoffelpüree^{1,3,8}
und Fingermöhrrchen
€ 6,90

Mini-Frühlingsröllchen^{15,22}
an Mangosöße
dazu Gemüsereis²³
>> Beilagensalat <<
€ 6,50

Buon Appetito

Afiyet olsun

Guten Appetit

****DER WEG LOHNT SICH****



Nutzen Sie die zahlreichen
Parkplätze am Waldfriedhof
und verbinden Ihr Mittagessen
mit einem Spaziergang zu uns.

Mittags-Tipp 1:

„Chop Suey“
Zarte Hähnchenstreifen mit Allerlei WOK-
Gemüse, Bambussprossen, Mungbohnen und Pilzen,
in pikanter Soße⁴, auf Soja-Nudeln^{15,22}
>>Kopfsalat<< € 7,90

Mittags-Tipp 2:

Herzhafter
Kartoffel-Spargelgratin^{8,16}
>> Beilagensalat <<
€ 6,90

Donnerstag

Mittags-Tipp 1: Spargelzeit

Seelachsfilet^{15,25} „natur“
mit grün-weißem Stangenspargel-Duo
an Tomaten-Hollandaise^{8,16,23}
dazu Petersilienkartoffeln
€ 11,90

Mittags-Tipp 2:

Gemüsestrudel^{8,15,16,23}
mit Champignons à la Crème⁸
an buntem Salat-Bouquet
€ 6,90



Freitag