



Das Betriebsrestaurant für jedermann

TeamFOOD

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,
Melanie
&
Gudrun

Christine,
Helga,
&
Larisa

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
47. Woche
vom 19.11. bis 23.11.2018
folgenden Frühstücks-
und Speisenplan an.

**UNSERE
EMPFEHLUNG**

Gansessen im November

Jetzt schon vormerken! **4. Termin**
Vorbereitung vorteilhaft. **29.11.2018**

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 VORAUSS!

Allgemeine Hinweise und Erklärungen

Salat vom Buffet:

Preise

Preis nach Gewicht, je 100g € 0,95

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
- 16) a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer
- 17) mit Ei
- 18) Erdnüsse
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**



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



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

Mittags-Tipp 1: Spezialität

„Krautspatzen“
Schupfnudeln^{15,16} mit Sauerkraut,
Bacon^{2,3} und Röstzwiebeln¹⁵
an Rahmsoße⁸
>> Beilagensalat << € 6,50

Dienstag

Mittags-Tipp 2:

Röstitaschen⁸
mit Kräuter-Frischkäse gefüllt,
dazu Lauchgemüse⁸
>> Beilagensalat <<
€ 6,50

Montag

Mittags-Tipp 1:

Chili con Carne
Hackfleischtopf v. Rind
mit Tomaten, Paprika, Kidneybohnen,
Mais und Zwiebeln,
dazu frisches Baguette
>>Dessert<<
€ 6,20

Zucchini-Schiffchen^{3,8,15}
mit mediterraner
Gemüsefüllung
dazu Schwenkkartoffeln
>> Beilagensalat <<
€ 6,50

Mittags-Tipp 1: Einfach lecker

Cordon bleu¹⁵ v. Schwein
mit Kochschinken^{2,3} und Käse⁸ gefüllt,
Zitronenecke und Preiselbeeren,
dazu Pommes Frites
>>Schwedensalat<< € 6,90

Donnerstag

Mittags-Tipp 2:

Süßkartoffel-Strudel^{8,15}
mit Champignons à la Crème⁸
und Salatumlage
€ 6,90

Mittags-Tipp 1:

Gänsezeit

Ofenfrische Gänsebrust
an Maronensoße^{18,23}
dazu Seidenknödel^{2,3,15,16,19}
und Rosenkohl
(Vorbestellung vorteilhaft!) € 11,90



Mittwoch

Mittags-Tipp 2:

Käse-Tortelloni^{8,15,16}
an Gemüserahmsoße⁸
bestreut mit frischem Rucola
>> Beilagensalat <<
€ 6,50

**4.
Gansessen**

**Termin
29.11.2018**



im November

Mittags-Tipp 1: Aus Fluss & Meer

Gebratenes Kap-Seehechtfilet^{15,25}
an Orangen-Hollandaise^{8,16,23}
dazu Bandnudeln^{15,16}
und Brokkoli-Möhrenmix
€ 7,90

Freitag

Mittags-Tipp 2:

Flammkuchen^{8,15} „Herbstlich“
mit Schmand, Kürbis, Birnen
roten Zwiebeln und Walnüssen¹⁸
>> Beilagensalat <<
€ 6,50