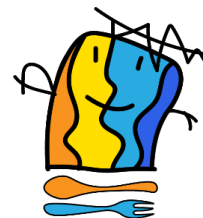


Unsere Wochenbestellung

02.03.-06.03.2026 (KW 10)



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

Einrichtung

Bitte bis Mittwoch der vorhergehenden Woche
ausgefüllt per Mail an info@chef-happy.de
oder Fax an 0911 25 54 61 86 senden.

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Pasta(l) "Bologneser" Art mit kräftiger Hackfleischsauce(r) Nachtspeise: Obst		Hauptspeise: Blumenkohl und Kartoffeln in Bechamelsauce(l,D), überbacken mit Goudakäse(D) Nachtspeise: Obst	
DIENSTAG	Vorspeise: Backerbsensuppe(A,I,E) Hauptspeise: Grießbrei(l,D) mit Kompott		Hauptspeise: Italienische Gnocchis mit kräftiger Kürbisrahmsauce(püriert,D) Nachtspeise: Kompott	
MITTWOCH	Hauptspeise: Geschnetzeltes(h) in leichter Curryrahmsauce(D,I) vegetarisch: Gemüseallerlei und Reis Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: bunter Gemüseeintopf mit Kräutern Kartoffelwürfel und Mehrkornbrötchen(l,Q) Nachtspeise: Fruchtjoghurt(D)	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Oma's feine Käsespätzle(A,I,D) <u>auf Wunsch</u> mit Tomatensalat Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Falafelsticks(l,F) mit tomatiesierten Gemüse und Fladenbrot(l,F) Nachspeise: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: panierte Fischfrikadelle(B,I) (vegetarisch: Gemüseschnitzel(A,D) mit Püree(D) und Dip Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: mildes Kokos-Zitronen-Curry mit bunten Gemüse und Reis Nachspeise: Pudding(D)	

Donnerstag: Salat O ja

Wünsche & Anregungen

Wir sind bemüht, generell keine Convenience-Produkte zu verwenden und fertigen unsere Suppen und Saucen nach alter Tradition selbst an.

Wir verwenden kein Schweinefleisch und vorwiegend Produkte der Region, wenn möglich auch aus biologischer Herstellung.

A-Ei, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Milch, E-Sellerie, F-Sesam, G-Sulfit/Schwefel, H-Erdnüsse, I-Weizen, J-Lupine, K-Schalenfrüchte, L-Senf, M-Soja, N-Weichtiere, O-Roggen, P-Gerste, Q-Hafer, r-Rind, p-Pute, h-Hähnchen, s-Seelachs, t-Seehecht, y-Kalb

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Saccharin, 5 Cyclamat, 6 Aspartam, enth. Phenylalanin-quelle, 7

Acesulfam, 8 Phosphat, 9 Schwefel, 10 chininhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Auf Grund möglicher Kreuzkombinationen können wir nicht ausschließen, dass die Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

"Chef Happy" Catering UG
(haftungsbeschränkt)

EU-Zulassungsnummer BY 50658

Hans-Vogel-Str. 75
90765 Fürth

Telefon +49 911 25 54 61 85
Telefax +49 911 25 54 61 86

info@chef-happy.de
www.chef-happy.de