

# Unsere Wochenbestellung

02.09.-06.09.2024 (KW 36)



**Chef Happy**  
YOUR FRESH CATERER

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

Einrichtung

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
<b>MONTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit feiner Schinken-Sahnesauce(1,3,h,D) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> kräftiges Curry mit Kichererbsen, Marktgemüse und Reis <b>Nachspeise:</b> Obst	
<b>DIENSTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> panierte Schnitzelchen "Wiener"-Art(h,I) mit Kartoffelpüree(D) und Ketchup vegetarisch: Valesschnitzel(M,D) <b>Nachspeise:</b> Fruchtojoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> Linsensuppe mit Wurzelwerk(E) und Semmel(I) <b>Nachspeise:</b> Fruchtojoghurt(D)	
<b>MITTWOCH</b>	<b>Hauptspeise:</b> Pfannkuchen(A,D,I) mit kalter Schokosauce(D) <b>Nachspeise:</b> Gurken- und Paprikasticks		<b>Hauptspeise:</b> Rote Beete-Taler(A,I,D) mit buntem Salatbukett(L) <b>Nachspeise:</b> Gurken- und Paprikasticks	
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> mildes Paprika-Kartoffelgulasch(I,D) mit Spätzle(A,I) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Gemüsenuggets(A,I,D) mit buntem Rahmgemüse(D,I) <b>Nachspeise:</b> Obst	
<b>FREITAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> feines Geschnetzeltes(h) in Rahmsauce(D,I) und Reis vegetarisch mit Gemüse in Currysauce(D,I) <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Falafel(I) mit Bulgursalat(I) und Minzesauce(D) <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)	

Wünsche & Anregungen

Die Zubereitung der Speisen erfolgt nach Empfehlungen der DGE.

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)

Südwestpark 67  
90449 Nürnberg

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

[info@chef-happy.de](mailto:info@chef-happy.de)  
[www.chef-happy.de](http://www.chef-happy.de)