

# Unsere Wochenbestellung

04.11.-08.11.2024 (KW 45)



Einrichtung

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.

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	<b>Hauptspeise:</b> Oma`s Käsespätzle(D,I,A) mit Röstzwiebeln(I) <b>Nachtsch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> geschmortes Ofengemüse mit Zaziki(D) und Fladenbrot(I,F) <b>Nachtsch:</b> Obst	
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> gebratene Hackbällchen(h) in Rahmsauce(D,I) und Reis und (vegetarisch: Gemüseköttbular,I) <b>Nachspeise:</b> Gurkentaler		<b>Hauptspeise:</b> Schupfnudel-Gemüsepfanne(A,I,D) mit Kräutersauce(D,I) <b>Nachtsch:</b> Gurkentaler	
MITTWOCH	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit Tomaten-Sahnesauce(D,I) und Mixsalat(L) <b>Nachtsch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> "Bamyeh Bzeit" gebratene Okraschoten in Sauce und Gewürzcouscous(I) <b>Nachtsch:</b> Obst	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> fränkische Kartoffelsuppe(D,I) mit Wienerle(1,3,h) und Semmel(I) (vegetarisch: ohne Wienerle) <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Parmesan-Grießschnitte(A,I,D) mit buntem Ratatouillegemüse <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> gebackene Fischfiguren(s,t,I,B) mit Püree(D) und Dipp(D) <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> veganes "Chili sin Carne" mit Sojahack(M), Bohnen, Mais und Reis <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(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)

EU-Zulassungsnummer BY 50658

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)