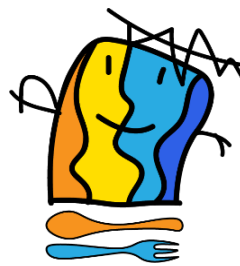


# Unsere Wochenbestellung

06.07.-10.07.2026 (KW 28)



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

Blank space for address or contact information.

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) "Bologneser"-Art mit Rinderhackfleisch vegetarisch mit Sojahack(M) und italienischen Reibekäse(D) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> gebratenes Gemüse mit Gewürzbulgur(I) und Kräutersauce(D,I) <b>Nachspeise:</b> Obst	
DIENSTAG	<b>Vorspeise:</b> Karottencremesuppe(I) <b>Nachspeise:</b> Oma`s Grießbrei(D,I) mit Kompott		<b>Hauptspeise:</b> Blumenkohlrischen in leichter Käsesauce(D,I) und Kartoffeln <b>Nachspeise:</b> Obst	
MITTWOCH	<b>Hauptspeise:</b> panierte Fischfiguren(s,I,B) mit Püree(D) und Joghurdip(D) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> buntes Marktgemüse und Kicherebsen in Kokos-Sauce und Reis <b>Nachspeise:</b> Obst	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Oma`s kräftige Kartoffelsuppe mit Wienerle(h,1,3) vegetarisch mit Sojawurst(M) und Mehrkornsemmel(Q,I,O) <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> Schupfnudeln(A,I) mit feiner Spinatrahmsauce(D,I) <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> schwäbische Spätzle(I,A) mit Sauerbratensauce(L,E,I,D) und Blaukraut <b>Nachspeise:</b> Donut(A,I,D)		<b>Hauptspeise:</b> orientalische Falafel(I) an buntem Salatbukett und Joghurtdressing(D) <b>Nachspeise:</b> Donut(A,I,D)	

Blank space for wishes and suggestions.

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)

Hans-Vogel-Str, 75  
90765 Fürth

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)

EU-Zulassungsnummer BY 50658