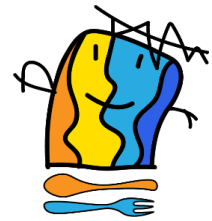


Unsere Wochenbestellung

09.-13.02.2026 (KW 11)



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: "Chicken Nuggets"(h,l) vegetarisch Gemüsenuggets(l,A) mit Püree(D) und Dip Nachtsch: Obst		Hauptspeise: Blumenkohl und Brokkoli in Bechamelsauce(D,l) und Dampfkartoffeln Nachtsch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Oma`s kräftige Erbsensuppe mit Semmel(l) Nachtsch: Pudding(D)		Hauptspeise: Schwäbische Spätzle(A,l) mit dunkler Rahmsauce(D,l) Nachtsch: Pudding(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: feines Fischragout(s) in leichter Zitronensauce(D,l) vegetarisch Gemüseragout(D,l) und Reis Nachtsch: Gurkentaler		Hauptspeise: orientalische Falafelstäbchen(l) mit Bulgursalat(l), Dip(D) und Fladenbrot(l,F) Nachtsch: Gurkentaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Pasta(l) mit leichter Tomatenrahmsauce(D,l) Nachtsch: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: Kartoffel-Frischkäsetaschen(D,l) mit gemischten Salat (Blatt,Gurke,Tomate,Karotte) und Himbeerdressing Nachtsch: Fruchtojoghurt(D)	
FREITAG	Hauptspeise: Würstlgulasch(h,1,3) in Paprikasauce und Kartoffeln(D) Nachtsch: Obst		Hauptspeise: Indische Gemüsepfanne mit Kokosmilch, Kichererbsen und Gewürzreis Nachtsch: Obst	

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
www.chef-happy.de