

# Unsere Wochenbestellung

09.09.-13.09.2024 (KW 37)



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 feine Käsespätzle(D,I,A) mit Röstzwiebeln(I) <b>Nachtisch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Kürbisbällchen(I,A) mit Gewürzbulgur(I) und Minzsauce(D) <b>Nachtisch:</b> Obst	
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> gebratenes Fleischpflanzerl(h,I) in Rahmsauce(D,I) und Reis (D) (vegetarisch: Gemüseköttbular,I) <b>Nachspeise:</b> Fruchtojoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> gebackener Brokkoli(A,I,D) mit gemischten Salat(L) <b>Nachtisch:</b> Fruchtojoghurt(D)	
MITTWOCH	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit fruchtigem Tomatensugo und Gurkensalat <b>Nachtisch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> cremiges Risotto(D) mit Zucchini, Paprika, Brokkoli und Kirschtomaten <b>Nachtisch:</b> Obst	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> kräftiger Gemüseeintopf(E,) mit Wienerle(h,1,3) und Semmel(I) <b>Nachtisch:</b> Wackelpeter(r)		<b>Hauptspeise:</b> Gnocchis mit feiner Kürbisrahmsauce(D,I) <b>Nachtisch:</b> Wackelpeter(r)	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> panierte Fischfrikadelle(s,t,I) mit Ketchup und Püree(D),vegetarisch mit Gemüsefrikadelle <b>Nachtisch:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Gemüse-Taler(I) mit bunten Rahmgemüse(D,I,Zucchini,Karotte,Lauch,Mais) <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)

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)