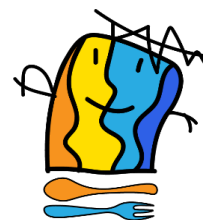


Unsere Wochenbestellung

13.07.-17.07.2026 (KW 29)



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: Pasta(I) "Napoli" mit italienischen Reibekäse(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: indisches Curry mit Gemüse (Zucchini, Karotte, Brokkoli, breite Bohnen) und Fladenbrot(I,F) Nachtsich: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Geschnetzeltes(h) in leichter Currysauce(D,I) vegetarisch: Gemüseallertei(D,I) und Reis Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: gefüllter Germknödel(A,I,D) mit Vanillesauce(D) Nachtsich: Rohkoststicks	
MITTWOCH	Hauptspeise: gekochte Kartoffeln mit Schnittlauchquark(D) und Gurkensalat Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Pasta(I) mit kräftiger Gemüsebolognese(E,) und Reibekäse(D) Nachtsich: Obst	
DONNERSTAG	Hauptspeise: italienische Gnocchis(I) mit feiner Rauch-Lachsrahmsauce(D,I,1,3) vegetarisch mit Zucchinirahmsauce(D,I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: Oma´s Kürbiscremesuppe(D,I) mit Süßkartoffelwürfel und Chiabattabrot(I) Nachspeise: Pudding(D)	
FREITAG	Hauptspeise: Hackbällchen(h,I,A) vegetarisch Gemüseköttbullar(A,I) in dunkler Sauce(D,I) und Püree(D) Nachspeise: Gurkentaler		Hauptspeise: bunte Schupfnudelpfanne(A,I) mit Marktgemüse und Schnittlauchsauce(D,I) Nachspeise: Gurkentaler	

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)

EU-Zulassungsnummer BY 50658

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