Unsere Wochenbestellung

15.06.-19.06.2026 (KW 25)

Bitte bis Mittwoch der vorhergehenden Woche ausgefüllt per Mail an info@chef-happy.de oder Fax an 0911 25 54 61 86 senden.

Einrichtung

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	**Hauptspeise:** "Chicken Nuggets"(h,I) vegetarisch Brokkolinuggets(D,I) mit Püree(D) und Dip **Nachtisch:** Pudding(D)		**Hauptspeise:** indisches Curry mit Kichererbsen, Gemüse (Karotte,Zucchini,Blumenkohl) und Reis **Nachtisch:** Pudding(D)	
DIENSTAG	**Hauptspeise:** Pasta(I) mit kräftiger Käsesauce(D,I) und auf Wunsch Tomatensalat **Nachtisch:** Obst		**Hauptspeise:** orientalische Linsenpfanne mit Gemüse(Paprika,Zucchini,Aubergine,Brokkoli), Joghurtsauce(D) und Fladenbrot(I,F) **Nachtisch:** Obst	
MITTWOCH	**Hauptspeise:** feines Seelachsragout(B) vegetarisch Gemüseallerei(D,I) in Zitronensauce(D,I) und Reis **Nachtisch:** Gurkentaler		**Hauptspeise:** Rahmspinat(D,I) mit gekochten Kartoffeln **Nachtisch:** Gurkentaler	
DONNERSTAG	**Hauptspeise:** kräftiges Gulasch(h) "Ungarn"-Art vegetarisch Gemüsegulasch in Papriksauce(I) und Kartoffeln **Nachtisch:** Joghurt(D)		**Hauptspeise:** veganes "Chili sin carne"(M) mit Mais, Bohnen dazu Kräuterebly(I) **Nachtisch:** Joghurt(D)	
FREITAG	**Hauptspeise:** schwäbische Spätzle(A,I) mit dunkler Rahmsauce(D,I) **Nachtisch:** Obst		**Hauptspeise:** Oma`s fränkische Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Steinofenweißbrot(I) **Nachtisch:** Obst	

Dienstag Tomatensalat O ja (bitte ankreuzen)

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. Phenylananin-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