

Unsere Wochenbestellung

15.09.-19.09.2025 KW38

Einrichtung

Datum

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

Unterschrift/Stempel



WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Pasta(I) "Carbonara" mit Schinken-Sahnesauce(1,3,h) vegetarisch: Sahne-Salbeisauce(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Kokos-Curry mit Brokkoli, Karotten, Zucchini, Paprika und Reis Nachspeise: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Seelachsragout(I,s,D) mit Reis(D) und Dip vegetarisch: Gemüseragout(A,I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: Fränkischer Eintopf mit buntem Marktgemüse, Kartoffeln und Mehrkornsemmel(I,Q) Nachspeise: Pudding(D)	
MITTWOCH	Vorspeise: Nudelsuppe(A,I,E) Hauptspeise: Tiroler "Kaiserschmarren"(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: gekochte Eier(A) in leichter Senfsauce(D,I) und Kartoffeln Nachspeise: Gurkentaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Schnitzel(h,I) "Wiener"-Art vegetarisch: Gemüseschnitzel(D,I) mit Püree(D) und Ketchup Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: Tortellini(A,I,D) mit feiner Tomaten-Kräutersauce Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)	
FREITAG	Hauptspeise: Schwäbische Spätzle(A,I) mit dunkler Rahmsauce(D) <u>auf Wunsch</u> Blaukraut(I) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: bunte Linsen-Gemüsepfanne (Zucchini,Brokkoli,Paprika,Karotten)Joghurtsauce(D) und Pide(I,F) Nachspeise: Obst	

Freitag: Blaukraut O ja

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