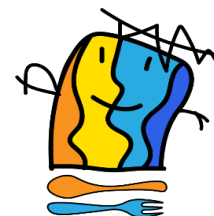


# Unsere Wochenbestellung

16.09.-20.09.24 (KW 38)



**Chef Happy**  
YOUR FRESH CATERER

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.

Einrichtung

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	<b>Hauptspeise:</b> gefüllte Tortellini(A,I,D) in Sahnesauce(D,I) <b>Nachtisch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Indisches Kokoscurry mit Gemüse und Fladenbrot(I,F) <b>Nachtisch:</b> Kompott	
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> panierte Hähnchennuggets(I) mit Kartoffelpüree(D) und Ketchup (vegetarisch: Gemüsenuggets) <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Spätzle(A,I,D) mit Champignon-Kräuteresauce(D,I) <b>Nachtisch:</b> Pudding(D)	
MITTWOCH	<b>Vorspeise:</b> Nudelsuppe(D,I) <b>Hauptspeise:</b> Oma`s Kaiserschmarren(A,D,I) mit Apfelmus		<b>Hauptspeise:</b> Italienisches Ratatouillegemüse mit Ofenkartoffeln <b>Nachtisch:</b> Apfelmus	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> klassisches Hühnerfrikasse(D,I) mit Reis, Karotten-Erbsegemüse auf Wunsch <b>Nachtisch:</b> Joghurt(D) mit Müsli(Q,I)		<b>Hauptspeise:</b> Gemüsenuggets(A,I,D) an buntem Mischsalat(Blatt,Gurke,Tomate,Karotte) mit Kräuterdressing(D) <b>Nachtisch:</b> Joghurt(D) mit Müsli(Q,I)	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> gebackenes Seelachsfilet(B,I) mit Salzkartoffeln und Dip(D) <b>Nachtisch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> kräftige Minestrone mit Gemüse, Nudeln(A,I) und Weißbrot(I) <b>Nachtisch:</b> Obst	

Donnerstag: bitte ankreuzen! Karotten-Erbsegemüse 0 ja 0 nein

## 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-Straße 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)