

Unsere Wochenbestellung

16.09.-20.09.24 (KW 38)



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

Einrichtung

Blank space for address or contact information.

Datum

Unterschrift/Stempel

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