

Unsere Wochenbestellung

18.11.-22.11.2024 (KW 47)



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 "Bolognese"(r,-) Art mit kräftiger Hackfleischsauce vegetarisch Sojoabolognese(M) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: Kürbisbällchen(I,A) mit Gewürzcouscous(I) und Sumakdip(D) Nachtisch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: kräftige Linsensuppe mit Wurzelwerk(E,püriert) und Semmel(I) Nachtisch: Pudding(D)		Hauptspeise: paniertes Blumenkohlmedaillon(A,I,D) mit Kartoffeln und Dip(D) Nachtisch: Pudding(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: Bratwürstel(h,1,3) mit Kartoffelpüree(D) und Ketchup vegetarisch Vegibratwurst(I) Nachtisch: Gurkentaler		Hauptspeise: cremiges Risotto(D) mit Zucchini, Paprika, Brokkoli und Kirschtomaten Nachtisch: Gurkentaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Backfischfilet(s,I) mit Reis und Erbsenrahmgemüse(D,I) vegetarisch: vegane Fischstäbchen(M,I) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: Oma`s Serviettenknödel(A,I,D) mit feiner Schwammerlsauce(D,I) Nachtisch: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: gekochte Spätzle(A,I) mit dunkler Sahnesauce(D,I) Nachtisch: Gebäck(A,D,I)		Hauptspeise: Gemüse-Taler(I) mit bunten Tomatengemüse(Zucchini,Karotte,Mais) Nachspeise: Gebäck(A,D,I)	

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-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