

# Unsere Wochenbestellung

19.05.-23.05.2025 (KW 21)



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

Chef Happy  
YOUR FRESH CATERER

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit feiner Schinken-Sahnesauce(1,3,h,D) vegetarisch Sahnesauce(D,I) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Kokos-Curry mit Brokkoli, Karotten, Zucchini, Paprika und Reis <b>Nachspeise:</b> Obst	
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Fischfrikadelle(I,s) mit Püree(D) und Ketchup vegetarisch: Gemüsefrikadelle(A,I) <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Knoblauchsländer Gemüseintopf(E) mit frischem Marktgemüse und Mehrkornsemmel(Q,I) <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)	
MITTWOCH	<b>Vorspeise:</b> fruchtige Tomatensuppe(I) <b>Hauptspeise:</b> "Oma`s" Apfel-Grießbrei"(A,I,D) mit Zimt-Zucker		<b>Hauptspeise:</b> Blumenkohl- und Romanescoröschen in Bechamelsauce(D,I) und gekochte Kartoffeln <b>Nachspeise:</b> Obst	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Spätzle(A,I) mit dunkler Bratensauce(E,L,D,I) und <u>auf Wunsch</u> gemischter Salat(L) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Kartoffel-Frischkäsestaschen(A,I,D) mit buntem Rahmgemüse(D,I) <b>Nachspeise:</b> Obst	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> feines Geschnetzeltes(h) in heller Rahmsauce(D,I) und Reis vegetarisch mit Gemüse in Rahmsauce(D,I) <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> bunter Gemüsedino(I,D) mit Kartoffel-Gurkensalat(L) <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)	

Donnerstag: Salat  ja  O 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-Str. 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)