

Unsere Wochenbestellung

23.09.-27.09.2024 (KW 39)



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

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: kräftiger Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Semmel(l) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D) | | Hauptspeise: Spätzle-Gemüsepfanne(A,I,D) mit Kräutersauce(D,I) Nachtisch: Fruchtojoghurt(D) | |
| DIENSTAG | Hauptspeise: Pasta mit leichter Käserahmsauce(D,I) und Mixsalat(L) Nachspeise: Obst | | Hauptspeise: kräftige Gemüse-Tomatenpfanne dazu Linsen Nachtisch: Obst | |
| MITTWOCH | Hauptspeise: feines Geschnnetzelt(h,D,I) in milder Currysauce und Reis vegetarisch mit Gemüse in Curriesauce(D,I) Nachspeise: Gurkensticks | | Hauptspeise: gedämpfte Schwarzwurzeln in Bechamelsauce(D,I) und Kartoffeln Nachspeise: Gurkensticks | |
| DONNERSTAG | Hauptspeise: Gnocchis(l) mit Tomaten-Zucchinisauce Nachspeise: Pudding(D) | | Hauptspeise: Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Fladenbrot(I,F) Nachtisch: Pudding(D) | |
| FREITAG | Hauptspeise: Schnitzelchen(h,I) "Wiener"-Art mit Püree(D) und Ketchup vegetarisch: Gemüseschnitzel(l) Nachspeise: Obst | | Hauptspeise: Falafeltalerl mit Tabouleh-Salat(l) und Dip(D) Nachtisch: Obst | |

Blank space for wishes and suggestions.

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