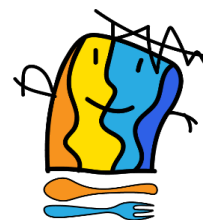


Unsere Wochenbestellung

26.01.-30.05.2026 (KW 5)



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

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Pasta(l) "Bologneser" Art mit kräftiger Hackfleischsauce(r) Nachtsch: Obst		Hauptspeise: paniertes Gemüseschnitzelchen(A,I,D) mit Kartoffelsalat(L) Nachtsch: Obst	
DIENSTAG	Vorspeise: Backerbsensuppe(A,I,E) Hauptspeise: Grießbrei(I,D) mit Kompott		Hauptspeise: Italienische Gnocchis(I) mit kräftiger Kürbisrahmsauce(I,D) Nachtsch: Kompott	
MITTWOCH	Hauptspeise: Geschnetzeltes(h) in leichter Curryrahmsauce(D,I) vegetarisch: Gemüseallerlei und Reis Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: kräftiger Linseneintopf mit Kartoffelwürfen und Mehrkornbrötchen(I,Q) Nachtsch: Fruchtjoghurt(D)	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Oma`s feine Käsespätzle(A,I,D) <u>auf Wunsch</u> mit Salat(Blatt,Tomate,Gurke,Mais,L) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: gekochte Eier(A) in leichter Senfsauce(L,D,I) und Kartoffeln Nachspeise: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: panierte Fischfrikadelle(β,I) (vegetarisch: Gemüseschnitzel(A,D) mit Püree(D) und Dip Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: mildes Kokos-Yellow-Curry mit bunten Gemüse und Reis Nachspeise: Pudding(D)	

Donnerstag: Salat ja

Wünsche & Anregungen

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

EU-Zulassungsnummer BY 50658