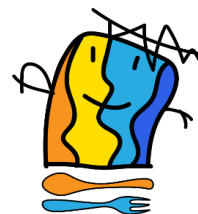


Unsere Wochenbestellung

29.06.-03.07.2026 KW 27



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: Pasta(I) mit Tomaten-Würstl-Sauce(1,3,h) vegetarisch mit Tofuwürstl(M,I)) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Kartoffel-Frischkäsetaschen(D,I) mit buntem Mixsalat und Joghurtdressing(D) Nachspeise: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Backfisch(s,B,I) vegetarisch: Valesschnitzel(D,I) mit Reis und Remoulade(D,A) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: "Chakalaka" südafrikanische Bohnen-Paprikapfanne mit gesäuerte Maismehlpfannkuchen(I) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)	
MITTWOCH	Vorspeise: Nudelsuppe(A,I,E) Hauptspeise: Oma ´s Kaiserschmarren(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: Pasta(I) mit feiner Champignonrahmsauce(D,I, Pilze in Scheiben) Nachspeise: Obst	
DONNERSTAG	Hauptspeise: feine Käsespätzle(D,I) und Röstzwiebeln(I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: Rösti mit italienischem Ratatouillegemüse Nachspeise: Pudding(D)	
FREITAG	Hauptspeise: Fleischküchle(h,I,A) vegetarisch: Gemüsefrikadelle(A,I) mit Rahmsauce(D,I) und Püree(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Gnocchipfanne(A,I) mit geschmorten Marktgemüse und Pesto-Sahnesauce(D,I) Nachspeise: Obst	

Blank space for wishes and suggestions.

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)

EU BY 50658

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