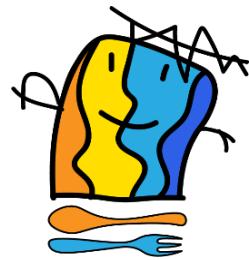


Unsere Wochenbestellung

08.12.-12.12.2025 (KW 50)

Bitte bis Mittwoch der vorhergehenden Woche
ausgefüllt per Mail an info@chef-happy.de
oder Fax an 0911 25 54 61 86 senden.

Einrichtung



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

Datum Unterschrift/Stempel

WOCHE NTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Rigatoni(I) mit feiner Tomaten-Sahnesauce(I,A) <u>auf Wunsch</u> Reibekäse(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: "Thai-yellow"-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis Nachspeise: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Fränkische Kartoffelsuppe mit Wienerle(h,1,3) und Semmel(I) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: orientalische Falafelstäbchen mit tomatiesiertem Ofengemüse Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: Fischfiguren(B,I) (vegetarisch vegetarisch: "KeinFisch-Stäbchen"(M,I) mit Kartoffeln und Gurkensalat Nachspeise: Obst		Hauptspeise: buntes Ofengemüse mit Bulgursalat(I) und Kräuterquark(D) Nachspeise: Obst	
DONNERSTAG	Vorspeise: Nudelsuppe D,I,A) Hauptspeise: Omas Pfannkuchen(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: Schwäbische Maultaschen(A,I,D) in Gemüsebrühe und Julienne-Gemüse(E) Nachspeise: Kompott	
FREITAG	Hauptspeise: gebratenes Fleischküchle(h,A,I) in Paprikasauce(I) vegetarisch: Gemüsefrikadelle(A,I) mit Reis Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: Asianudeln(I) mit buntem Gemüse(Zucchini,Paprika,Brokkoli,Karotte) und Sojasauce(M) Nachspeise: Pudding(D)	

Montag: Reibekäse ja O

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 geschwäzt, 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-Zulassungsnummer 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