

Unsere Wochenbestellung

17.03-21.03.2025 (KW 12)



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 "Bologneser"(r,-)Art mit Hackfleischsauce vegetarisch Sojabolognese(M) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: Kürbis-Kichererbsenbällchen(I,A) mit Gemüse Couscous(I) und Joghurdip(D) Nachtisch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: kräftige Erbsensuppe mit Kartoffelwürfel und Mehrkornsemmel(O,I) Nachtisch: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: "Schwäbische" Eierspätzle(A,I) mit dunkler Schwammerlsauce(püriert,D,I) Nachtisch: Fruchtjoghurt(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: Gulasch(h,I) "Ungarn"-Art in kräftiger Paprikasauce und Reis Nachtisch: Gemüsesticks		Hauptspeise: Österreichische Marillenknödel(A,I,D) mit Vanillesauce(D) Nachtisch: Gemüsesticks	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Italienische Gnocchis mit leichter Limonen-Sahnesauce(D,I) und Gurkensalat Nachtisch: Obst		Hauptspeise: bunte Grillgemüse-Linsenpfanne mit Feta(D) und Kräuterquark(D) Nachtisch: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: gebackene Fischfiguren(s,t,B,I) mit Kartoffeln und Joghurt-Dill-Dipp(D) Nachtisch: Pudding(D)		Hauptspeise: Brokkoli, Kirschtomaten und Zucchini in Schnittlauchsauc(D,I) und Kräuter-Ebly(I) Nachspeise: Pudding(D)	

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