

Unsere Wochenbestellung

31.03.-04.04.2025 (KW 14)



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: fränkische Kartoffelsuppe mit Kartoffelwürfeln, Wienerle(h,1,3) und Semmel(l) vegetarisch: Tofuwurstchen(M) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: "Thai-Massaman-Curry" mit Kokosmilch, Erdnuß(H), Gemüse, Bambussprossen und Reis Nachspeise: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Pasta mit leichter Frischkäserahmsauce(D,I) Nachspeise: Joghurt(D) mit Müsli(D,I,Q)		Hauptspeise: geschwenktes Marktgemüse mit buntem Linsen-Kräutersalat und Pide(I,F) Nachspeise: Joghurt(D) mit Müsli(D,I,Q)	
MITTWOCH	Hauptspeise: feines Seelachsragout(B) in leichter Currysauce(D,I) und Reis vegetarisch: Gemüseragout(D,I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: orientalische Falafeltaler mit Gemüsebulgur(I) und Minzjoghurt(D) Nachspeise: Pudding(D)	
DONNERSTAG	Hauptspeise: gekochte Kartoffeln mit Kräuterquark(D) und Gurkensalat Nachspeise: Obst		Hauptspeise: gefüllter Germknödel(A,I,D) mit Vanillesauce(D) Nachspeise: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: "Jägerschnitzel" nach Ostdeutscher Art (panierte Jagdwurst,h,1,3) mit Tomatennudeln(A,I) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: Italienische Gnocchis mit feiner Muskatkürbis-Rahmsauce(D,I) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)	

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)

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