

Unsere Wochenbestellung

05.10. - 09.10.2026 (KW 41)

Einrichtung

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



Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Gabelspaghetti(I,A) mit "Napoli"-Sauce mit Reibekäse(D) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: indisches Curry mit Kichererbsen, Marktgemüse und Reis Nachtisch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: "Chicken Nuggets"(h,I) vegetarisch: Gemüsenuggets(A,I,D) mit Kartoffelpüree(D) und Dip Nachtisch: Karamellpudding(D)		Hauptspeise: veganes "Chili sin carne"(M) mit Mais, Bohnen und Vollkornsemmel(I,Q) Nachtisch: Karamellpudding(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: schwäbische Spätzle(A,I) mit feiner Salbei-Sahnesauce(D,I) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: Blumenkohlschnitzel(A,I,D) mit Salatbukett (Blatt,Tomate,Gurke,Paprika) und Joghurtdressing(D) Nachtisch: Obst	
DONNERSTAG	Hauptspeise: klassisches Hühnerfrikasse (D,I) vegetarisch: Gemüsefrikasse(D,I) mit Erbsen, Karotten und Reis Nachtisch: Krapfen(A,I,D)		Hauptspeise: schwäbische Maultaschen(A,I,D) in Gemüsebrühe(E) und Juliennestreifen(Karotte,Lauch,Sellerie,E) Nachtisch: Krapfen(A,I,D)	
FREITAG	Hauptspeise: fränkische Kartoffelknödel mit kräftiger Sauerbratensauce(L,I,E) Nachtisch: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: Falafellkringel(I) mit buntem Bulgursalat(Peterle,Gurke,Tomate) und Dip(D) Nachtisch: Fruchtjoghurt(D)	

Montag: Vollkornnudeln (Penne) 0 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 Konservierungsmittel, 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