

Unsere Wochenbestellung

06.05.-10.05.2024 (KW 19)



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 mit feiner Sahnesauce(D,I) und Reibekäse Nachspeise: Obst		Hauptspeise: "Shorba Adas" exotische Linsensuppe mit knusprigen Fladenbrotchips(I,F) Nachtisch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: "Chili con Carne"(r,) mit Bohnen, Mais und Reis Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: "Römische Nocken"(Grieß-Parmesanschnitte,A,D,I) und Ratatouillegemüse Nachtisch: Pudding(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: gebackenes Seelachsfilet(I) mit Püree(D) vegetarisch: Gemüsefrikadelle(I) und Ketchup Nachspeise: Obst		Hauptspeise: "Böhmische" Hefeknödel(D,A,I) mit feiner Schwammerl-Kräutersauce(D,I) Nachtisch: Obst	
DONNERSTAG	Wir wünschen einen schönen Feiertag.			
FREITAG	Hauptspeise: "Köfte" gebratene Hackröllchen(h) mit Tomatenreis Nachtisch: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: buntes Marktgemüse in Sauce Hollandaise(A,D,L) und Gnocchi(I) Nachspeise: Fruchtjoghurt(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)

Südwestpark 67
90449 Nürnberg

Telefon +49 911 25 54 61 85
Telefax +49 911 25 54 61 86

info@chef-happy.de
www.chef-happy.de