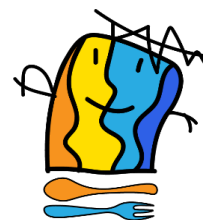


# Unsere Wochenbestellung

07.04.-10.04.2026 (KW 15)



**Chef Happy**  
YOUR FRESH CATERER

Bitte bis Mittwoch der vorhergehenden Woche ausgefüllt per Mail an [info@chef-happy.de](mailto: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	<b>Wir wünschen einen schönen Feiertag.</b>			
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) "Napili" mit fruchtiger Tomatensauce <b>Nachtsch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> gefüllte Marillenknödel(A,I,D) mit Vanillesauce(D) <b>Nachtsch:</b> Obst	
MITTWOCH	<b>Hauptspeise:</b> Geschnetzeltes(h) in leichter Curryrahmsauce(D,I) vegetarisch: Gemüseallerlei und Reis <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> kräftige Süßkartoffel-Kürbiscremesuppe(D) mit Baguette(I) <b>Nachtsch:</b> Fruchtjoghurt(D)	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Oma`s feine Käsespätzle(A,I,D) <u>auf Wunsch</u> mit Röstzwiebeln(I) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> "Mejadra" orientalischer Reis mit Linsen, Gemüse und Joghurtdip(D) <b>Nachspeise:</b> Obst	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> panierte Fischfrikadelle(B,I) (vegetarisch: Gemüseschnitzel(A,D) mit Püree(D) und Dip <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Gemüsepuffer(A,I) mit buntem Mixsalat(Blatt,Karotte,Gurke,Tomate,Mais,L) <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)	

Donnerstag: Röstzwiebeln 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 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](mailto:info@chef-happy.de)  
[www.chef-happy.de](http://www.chef-happy.de)

EU-Zulassungsnummer BY 50658