

Unsere Wochenbestellung

10.11.-14.11.2025 (KW 46)



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: klassische Schinkennudeln(h,1,3) mit Tomatensauce Nachtspeise: Obst		Hauptspeise: orientalische Falafelstäbchen(I,F) mit Gemüsebulgur(I) und Dip(D) Nachtspeise: Obst	
DIENSTAG	Vorspeise: Backerbsensuppe(A,I,E) Hauptspeise: Grießbrei(I,D) mit Pfirsichkompott		Hauptspeise: Italienische Gnocchis(I) mit Champignonrahmsauce(D,I) Nachtspeise: Kompott	
MITTWOCH	Hauptspeise: Geschnetzeltes(h) in feiner Rahmsauce(D,I) vegetarisch: Gemüseallerlei und Reis Nachspeise: Obst		Hauptspeise: herbstlicher Gemüseeintopf mit frischen Kräutern und Laugenstange(I) Nachtspeise: Obst	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Oma`s feine Käsespätzle(A,I,D) <u>auf</u> <u>Wunsch</u> mit Salat(L) Nachspeise: Donut(A,I,D)		Hauptspeise: gekochte Kartoffeln mit Radieschenquark(D) und Salat(L) Nachspeise: Donut(A,I,D)	
FREITAG	Hauptspeise: gebackenes Seelachsfilet(B,I) (vegetarisch: Gemüseschnitzel(A,D) mit Püree(D) und Dip(D) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: mildes Kokos-Bananencurry mit bunten Gemüse und Reis Nachspeise: Pudding(D)	

Donnerstag: Salat O 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)

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