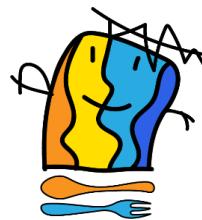


# Unsere Wochenbestellung

12.01.-16.01.2026 (KW 3)



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

Chef Happy  
YOUR FRESH CATERER

Datum Unterschrift/Stempel

WOCHE NTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit leichter Käserahmsauce(D,I) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Röstiecken mit buntem Ratatouillegemüse <b>Nachtisch:</b> Obst	
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Schnitzelchen(h,I) "Wiener Art" vegetarisch Valess-Schnitte (A,I) mit Püree(D) und Ketchup <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Schupfnudel(I,A)-Gemüsepflanne mit feiner Schnittlauchrahmsauce(D,I) <b>Nachtisch:</b> Pudding(D)	
MITTWOCH	<b>Hauptspeise:</b> italienische Gnocchis mit fruchtiger Ricotta-Tomatensauce(D) <b>Nachspeise:</b> Gemüsetaler		<b>Hauptspeise:</b> buntes Gemüsegulasch (Karotte,Zucchini,Paprika,Kartoffeln) mit Mehrkornsemmel(I,Q) <b>Nachtisch:</b> Gemüsetaler	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Seelachsfilet im Backteig(B,I) vegatarisch: Gemüseschnitzel(I) mit gekochten Kartoffeln und Kräuterquark(D) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Rote-Beete-Taler(A,I,D) an buntem Bauernsalat(D) und Joghurt-Kräuterdressing(D) <b>Nachtisch:</b> Obst	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> "Chili con Carne"(r) mit Bohnen, Mais und Reis veg. Chili mit Sojahack(M) <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> orientalische Linsenpfanne mit Marktgemüse und Fladenbrot(I,F) <b>Nachtisch:</b> Fruchtjoghurt(D)	

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, O-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.