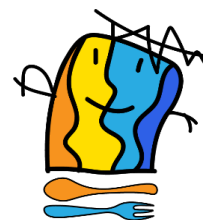


# Unsere Wochenbestellung

13.04.-17.04.2026 (KW 16)



**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>Hauptspeise:</b> "Chicken Nuggets"(h,l) vegetarisch Gemüsenuggets(l,A) mit Püree(D) und Dip <b>Nachtisch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Thai-Yellow-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis <b>Nachtisch:</b> Obst	
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Oma`s kräftige Erbsensuppe mit Semmel(l) <b>Nachtisch:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Schwäbische Spätzle(A,l) mit dunkler Rahmsauce(D,l) <b>Nachtisch:</b> Pudding(D)	
MITTWOCH	<b>Hauptspeise:</b> feines Fischragout(s) in leichter Zitronensauce(D,l) vegetarisch Gemüseragout(D,l) und Reis <b>Nachtisch:</b> Gurkentaler		<b>Hauptspeise:</b> Buntes Gemüse-Kartoffelgulasch mit Fladenbrot(F,l) <b>Nachtisch:</b> Gurkentaler	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(l) mit leichter Tomatenrahmsauce(D,l) <b>Nachtisch:</b> Fruchtjoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> Gemüsetaler(A,E,D,l) an buntem Mixsalat (Blatt, Tomate, Gurke, Mais, Karotte) und Balsamicodressing <b>Nachtisch:</b> Fruchtjoghurt(D)	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> Würstlgulasch(h,1,3) in Paprikasauce und Kartoffeln(D) <b>Nachtisch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Maultaschen(A,l,D) in Gemüsebrühe und Gemüsejulienne(Lauch, Karotten, Sellerie, E) <b>Nachtisch:</b> Obst	

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)