

Unsere Wochenbestellung

13.05.-17.05.2024 (KW 20)



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

Bitte bis Mittwoch der vorhergehenden Woche per Mail an info@chef-happy.de oder FAX an 0911/25546186 senden.

Einrichtung

Blank space for address or contact information.

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Pasta(I) mit fruchtiger Tomaten-Kräuter-Sauce Nachtisch: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: Rosmarinkartoffeln mit geschmorten Ofengemüse und Dip(D) Nachtisch: Fruchtojoghurt(D)	
DIENSTAG	Hauptspeise: kleine Bratwürstl(h,1,3) mit Püree(D) und Ketchup ; vegetarisch mit gebratenen Sojawürstl(M) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: Italiensische Gnocchi mit feiner Pestosauce(D,I) Nachtisch: Obst	
MITTWOCH	Hauptspeise: kräftiges Gemüsegulasch "Ungarn"-Art(I) mit Spätzle(A,I,D) Nachtisch: Pudding(D)		Hauptspeise: gebackener Blumenkohl gemischten Salat (Blatt, Tomate, Gurke, Joghurdressing, D), Brot(I) Nachtisch: Pudding(D)	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Seelachsfiguren(s,h,l,B) mit Reis und Dip(D,L); vegetarisch mit Falafelbällchen Nachtisch: Gemüsesticks		Vorspeise: Nudelsuppe(A,I,E) Hauptspeise: Zimtschnecke(A,I,D) mit kalter Vanillesauce(D)	
FREITAG	Hauptspeise: Erbseneintopf mit "Wienerle(1,3,h,p), Kartoffeln und Semmel(I); vegetarisch mit Tofuwürstchen(M) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: gebratene Asianudeln(I,M) mit Gemüse(Lauch, Karotte, Zucchini), Ei(D,A,E) und "sweet Ananas-Sauce" Nachtisch: Obst	

Blank space for wishes and suggestions.

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

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