

Unsere Wochenbestellung

13.10.-17.10.2025 (KW 42)



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: Pasta(I) "Bologneser"(r,-) Art mit Hackfleischsauce vegetarisch Sojabolognese(M) Nachtsch: Obst		Hauptspeise: Süßkartoffel-Spinat Frikadelle(I,A,D) mit Gemüse Couscous(I) und Joghurtdip(D) Nachtsch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: kräftige Erbsensuppe mit Kartoffelwürfel und Mehrkornsemmel(Q,I) Nachtsch: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: "Schwäbische" Eierspätzle(A,I) mit dunkler Rahmsauce(D,I) Nachtsch: Fruchtjoghurt(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: Würstl-Gulasch(h,I,1,3) "Ungarn"-Art in kräftiger Paprikasauce und Püree(D) vegetarisch: Tofuwürstl(M) Nachtsch: Gemüsesticks		Hauptspeise: Österreichische Marillenknödel(A,I,D) mit Vanillesauce(D) Nachtsch: Gemüsesticks	
DONNERSTAG	Hauptspeise: gebackener Fischtaler(s,I,B) vegetarisch: Valesschnitte(D,I) mit Reis und Dip Nachtsch: Obst		Hauptspeise: Indisches Gemüse-Curry mit exotischen Gewürzen, Kichererbsen und Weißbrot(I,F) Nachtsch: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: Italienische Tortellini(A,I,D) mit Sahnesauce(D,I) und Gurkensalat Nachtsch: Obst		Hauptspeise: bunte Gemüse kroketten(A,I,D) mit Kräuterquark(D) und Gurkensalat Nachtsch: 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
www.chef-happy.de