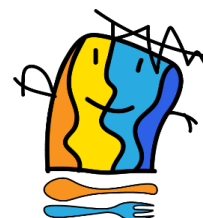


Unsere Wochenbestellung

14.09.-18.09.2026 (KW 38)



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

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) mit Tomaten-Sugo und Reibekäse(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: indisches Curry mit Gemüse (Zucchini, Karotte, Brokkoli, breite Bohnen) und Fladenbrot(I,F) Nachtsch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Hähnchenwürfel in leichter Zitronenrahmsauce(D,I) vegetarisch: Gemüseallerlei(D,I) und Kurkumareis Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: gebackene Blumenkohl-röschen(A,I) mit Bauernsalat (Blatt, Gurke, Tomate, Mais, Paprika) und Kräutervinaigrette(L) Nachtsch: Fruchtojoghurt(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: gekochte Kartoffeln mit Schnittlauchquark(D) und Gurkensalat(L) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: italienische Gnocchis mit Brokkolisauce(püriert,D,I) und Gurkensalat(L) Nachtsch: Obst	
DONNERSTAG	Hauptspeise: kräftiges Würstl-Gulaschsuppe(h,p,1,3) "Ungarn"-Art mit Kartoffeln, Karotten und Semmel(I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: arabische Linsen-Reispfanne mit Röstzwiebeln(I), Minze, Dill und Joghurtsauce(D) Nachspeise: Pudding(D)	
FREITAG	Hauptspeise: österreichische "Spinat-Nockerl" grüne Spinatspätzle(A,I) mit Sahnesauce(D,I) Nachspeise: Donut(A,I,D)		Hauptspeise: panierte Sojaschnitte(M,I) auf buntem Djuvecreis und Zaziki(D) Nachspeise: Donut(D,I,A)	

Freitag: "normale" Spätzle 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