

Unsere Wochenbestellung

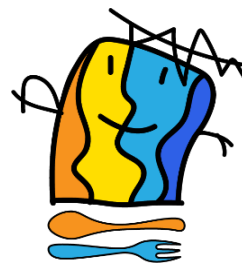
19.01.-23.01.2026 (KW 4)

Einrichtung

Datum

Bitte bis Mittwoch der vorhergehenden Woche
ausgefüllt per Mail an info@chef-happy.de
oder Fax an 0911 25 54 61 86 senden.

Unterschrift/Stempel



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Fränkische Kartoffelsuppe mit Wienerle(h,1,3) vegetarisch mit Sojawurst(M) und Semmel(I) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: "Thai-yellow"-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)	
DIENSTAG	Hauptspeise: Pasta(I) "Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: orientalische Falafelstäbchen Gemüse Couscous(I) und Dip(D) Nachspeise: Obst	
MITTWOCH	Hauptspeise: Fischfiguren(B,I) (vegetarisch vegetarisch: "KeinFisch-Stäbchen"(M,I) mit Reis und Dip Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: buntes Ofengemüse mit Bulgursalat(I) und Kräuterquark(D) Nachspeise: Pudding(D)	
DONNERSTAG	Vorspeise: Sternchensuppe(D,I,A) Hauptspeise: Omas Pfannkuchen(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: grüne Tortellini(I,A,D) mit Käsefüllung und feiner Sahnesauce(D,I) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)	
FREITAG	Hauptspeise: gebratener Leberkäse(p,1,3) vegetarisch Sojakötterpullar(M) mit Sauce(D,I) und Kartoffeln Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Fränkischer Gemüseeintopf (Zucchini, Karotte, Sellerie, Kürbis, Kraut, Kartoffeln, Lauch) mit Laugenbrezel(I) Nachspeise: 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)

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