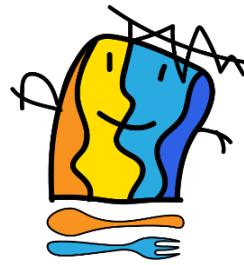


# Unsere Wochenbestellung

19.01.-23.01.2026 (KW 4)



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

Chef Happy  
YOUR FRESH CATERER

Datum Unterschrift/Stempel

WOCHE NTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	<b>Hauptspeise:</b> Fränkische Kartoffelsuppe mit Wienerle(h,1,3) vegetarisch mit Sojawürst(M) und Semmel(I) <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> "Thai-yellow"-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)	
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) "Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse(D) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> orientalische Falafelstäbchen Gemüsecous(I) und Dip(D) <b>Nachspeise:</b> Obst	
MITTWOCH	<b>Hauptspeise:</b> Fischfiguren(B,I) (vegetarisch vegetarisch: "KeinFisch-Stäbchen"(M,I) mit Reis und Dip <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> buntes Ofengemüse mit Bulgursalat(I) und Kräuterquark(D) <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)	
DONNERSTAG	<b>Vorspeise:</b> Sternchensuppe D,I,A) <b>Hauptspeise:</b> Omas Pfannkuchen(A,I,D) mit Apfelmus		<b>Hauptspeise:</b> grüne Tortellini(I,A,D) mit Käsefüllung und feiner Sahnesauce(D,I) <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> gebratener Leberkäse(p,1,3) vegetarisch Sojaköttpullar(M) mit Sauce(D,I) und Kartoffeln <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Fränkischer Gemüseeintopf (Zucchini,Karotte,Sellerie,Kürbis,Kraut,Kartoffeln,Lauch) mit Laugenbrezel(I) <b>Nachspeise:</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, 11 Geschmacksverstärker, 12 geschwärzt, 13 gewachst, 14 gentechnisch verändert

Auf Grund möglicher Kreuzkombinationen können wir nicht ausschließen, dass die Produkte Spuren von Allergenen enthalten.