

# Unsere Wochenbestellung

20.04.-24.04.2026 KW 17



**Chef Happy**  
YOUR FRESH CATERER

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

Blank space for address or contact information.

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
<b>MONTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit leichter Salbei-Sahnesauce(D,I) <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Indisches Curry mit Gemüse (Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotte, Aubergine) und Reis <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)	
<b>DIENSTAG</b>	<b>Vorspeise:</b> Backerbsensuppe(A,I,E,D) <b>Hauptspeise:</b> Tiroler "Kaiserschmarren"(A,I,D) mit Apfelmus		<b>Hauptspeise:</b> Gnocchis mit feiner Champignonrahmsauce(püriert,D,I) und Kräutern <b>Nachspeise:</b> Obst	
<b>MITTWOCH</b>	<b>Hauptspeise:</b> Hackbällchen(h,I) in fruchtiger Tomatensauce vegetarisch Gemüsebällchen(M,A,I) Reis <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Karotten-Sesamschnitzel(I,F,A,D) mit Kürbis-Sükartoffel-Gemüse(D,I) <b>Nachspeise:</b> Obst	
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> Schwäbische Knöpfe(A,I) mit Sauerbratensauce(L,E,I) und <u>auf Wunsch</u> Karotten und Erbsen <b>Nachspeise:</b> Fruchtquark(D)		<b>Hauptspeise:</b> Rösti mit italienischen Ratatouillegemüse <b>Nachspeise:</b> Fruchtquark(D)	
<b>FREITAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> dicker Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Wienerle(h,1,3) und Baguette(I) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Kurze Maccaroni(A,I) in leichter Käsesauce(D,I) und Karottensalat <b>Nachspeise:</b> Obst	

Donnerstag: Karotten-Erbsen 0 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 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](mailto:info@chef-happy.de)  
[www.chef-happy.de](http://www.chef-happy.de)