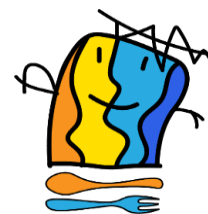


Unsere Wochenbestellung

20.10.-24.10.2025 KW 43



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) "Carbonara" mit Schinken-Sahnesauce(1,3,h) vegetarisch: Sahne-Salbeisauce(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: kräftiges Kartoffel-Gemüsegulasch mit Sauerrahm-Dip(D) Nachtsch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Seelachsragout(I,s,D) in Dillsauce(D,I) mit Reis(D) vegetarisch: Gemüseragout(A,I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: Rösti mit herbstlicher Kürbisrahmsauce(D,I) Nachspeise: Pudding(D)	
MITTWOCH	Vorspeise: Nudelsuppe(A,I,E) Hauptspeise: Tiroler "Kaiserschmarren"(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: Gemüsenuggets(I,D) mit Bauernsalat(Blatt,Gurke,Tomate,Mais,Feta(D)) und Fladenbrot(F,I) Nachspeise: Gurkentaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: "Jägerschnitzel" Ostdeutscher Art(panierte Jagdwurst,h,1,2) veg:Gemüseschnitzel(I) und Tomatennudeln(I) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: gekochte Eier(A) in Senfsauce(D,I) und Püree(D) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)	
FREITAG	Hauptspeise: Schwäbische Knöpfle(A,I) mit dunkler Rahmsauce(D) <u>auf Wunsch</u> Blaukraut(I) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: kräftiger Linseneintopf mit Wurzelwerk(E) und Semmel(I) Nachtsch: Obst	

Freitag: Blaukraut 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)

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