

Unsere Wochenbestellung

21.09.-25.09.2026 (KW 39)

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: Kürbis-Orangencremesuppe (D) mit Hackbällchen(h,A,I) veg. Sojabällchen(M) und Semmel(I) Nachtsch: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: "Thai-yellow-Curry" mit Gemüse(Brokkoli, Karotten, Paprika, Sojasprossen), Tofu(M) und Reis Nachtsch: Fruchtjoghurt(D)	
DIENSTAG	Hauptspeise: Pasta(I) mit kräftiger Käsesauce(D,I) und gemischter Salat(Blatt,Tomate,Gurke,Mais,L) Nachtsch: Obst		Hauptspeise: Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit buntem Ratatouillegemüse Nachtsch: Obst	
MITTWOCH	Vorspeise: Backerbsensuppe(A,I,D,E) Hauptspeise: Oma`s Pfannkuchen(A,I,D) mit Marmelade		Hauptspeise: Gemüsenuggets(D,A,I) mit Kürbis-Kartoffelgemüse(D,I) Nachtsch: Gurkentaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Gnocchis(I) mit feiner Thunfisch-Tomatensauce(B) veg. mit Tomatensauce Nachspeise: Obst		Hauptspeise: geschmorter Blumenkohl in indischer Würzsauce und Kurkumareis Nachtsch: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: Hähnchenschnitzelchen(h,I) "Wiener"-Art vegetarisch Blumenkohlbratling(D,I) mit Püree(D) und Dip Nachtsch: Pudding(D)		Hauptspeise: Gemüsepudding(A,I) mit süß-saueren Linsen-Maissalat und Schmand(D) Nachtsch: Pudding(D)	

Donnerstag: Tomatensauce **OHNE** Thunfisch 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