

Unsere Wochenbestellung

24.11.-28.11.2025 KW 48



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

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

Einrichtung

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Pasta(I) "alla Panna" mit Schinken-Sahnesauce(1,3,h) vegetarisch: Sahne-Salbeisauce(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Brokkoli- und Blumenkohlrisotto in Bechamelsauce(D,I) mit gekochten Kartoffeln Nachspeise: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Seelachsragout(I,s,D) in leichter Zitronensauce(D,I) mit Reis(D) vegetarisch: Gemüseragout(A,I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: Italienische Gnocchis mit feiner Tomaten-Sahnesauce(D) und frischen Gartenkräutern Nachspeise: Pudding(D)	
MITTWOCH	Vorspeise: Nudelsuppe(A,I,E) Hauptspeise: Tiroler "Kaiserschmarren"(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: Gemüsenuggets(I,D,A) mit buntem Kartoffel-Kürbisrahmgemüse(D,I) und Gurkensalat Nachspeise: Rohkoststicks	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Bratwürst(h,1,3) mit Püree(D) und Ketchup <u>auf Wunsch</u> (bitte unten ankreuzen) mit Karotten-Erbsengemüse(D,I) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Chinesisches Gemüse "süß-sauer" mit Ananaswürfeln und Reis Nachspeise: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: Schwäbische Knöpfle(A,I) mit Sauerbratensauce(D,E) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: Italienische "Minestrone" tomatesierte Gemüsesuppe mit Nudeln(A,I) und Weißbrot(I,F) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)	

Donnerstag: Gemüse ☐ ja ☐ O nein

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

www.chef-happy.de