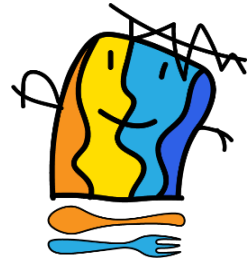


# Unsere Wochenbestellung

27.04.-30.04.2026 (KW 18)



**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

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
<b>MONTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit feiner Schinken-Sahnesauce(D,I,1,3) vegetarisch mit Sahnesauce(D,I) und Reibekäse(D) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> gebratenes Gemüse mit Kräuterebly(I) und Joghurtsauce(D) <b>Nachspeise:</b> Obst	
<b>DIENSTAG</b>	<b>Vorspeise:</b> Nudelsuppe(I) <b>Nachspeise:</b> Oma`s Grießbrei(D,I) mit Kompott		<b>Hauptspeise:</b> Blumenkohlröschen in leichter Käsesauce(D,I) und Kartoffeln <b>Nachspeise:</b> Obst	
<b>MITTWOCH</b>	<b>Hauptspeise:</b> gebackenes Seelachsfilet(B,I) (vegetarisch vegetarisch: "KeinFisch-Stäbchen"(M,I) mit Kartoffel-Gurkensalat(L) und Dip <b>Nachspeise:</b> Fruchtojoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> kräftige Linsen-Gemüsepfanne mit exotischen Gewürzen und Fladenbrot(I,F) <b>Nachspeise:</b> Fruchtojoghurt(D)	
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> "Chili con Carne"(r) mit Bohnen, Mais vegetarisch Soja-Bolognese(M) in und Semmel(I) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Brokkoli-NUSS-Nuggets(A,I,K,H,D) mit buntem Mixsalat(L) und Kräuterquark(D) <b>Nachspeise:</b> Obst	
<b>FREITAG</b>	<b>Wir wünschen einen schönen Feiertag</b>			

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 Konservierungsmittel, 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](mailto:info@chef-happy.de)  
[www.chef-happy.de](http://www.chef-happy.de)