

# Unsere Wochenbestellung

27.10.-31.10.2025 (KW 44)



Einrichtung

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.

Datum

Unterschrift/Stempel

| WOCHENTAG  | MENÜ 1                                                                                                                                                 | Anzahl | MENÜ 2                                                                                                                                    | Anzahl |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| MONTAG     | <b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit feiner Kürbisrahmsauce(püriert,D,I)<br><b>Nachspeise:</b> Obst                                                        |        | <b>Hauptspeise:</b> Röstiecken mit buntem Ratatouillegemüse<br><b>Nachtsch:</b> Obst                                                      |        |
| DIENSTAG   | <b>Hauptspeise:</b> Schnitzelchen(h,I) "Wiener Art" mit Püree(D) und Ketchup<br><b>Nachspeise:</b> Pudding(D)                                          |        | <b>Hauptspeise:</b> buntes Ofengemüse mit orientalischem Bulgursalat(I) und Minzesauce(D)<br><b>Nachtsch:</b> Pudding(D)                  |        |
| MITTWOCH   | <b>Hauptspeise:</b> italienische Gnocchis mit fruchtiger Ricotta-Tomatensauce(D)<br><b>Nachspeise:</b> Gemüsetaler                                     |        | <b>Hauptspeise:</b> geschmorter Blumenkohl und Zucchini in indischer Würzsauce und Pide(I,F)<br><b>Nachtsch:</b> Gemüsetaler              |        |
| DONNERSTAG | <b>Hauptspeise:</b> Seelachsfilet im Backteig(B,I) vegetarisch: Gemüseschnitzel(I) mit gekochten Kartoffeln und Gurkensalat<br><b>Nachspeise:</b> Obst |        | <b>Hauptspeise:</b> Rote-Beete-Taler(A,I,D) an buntem Bauernsalat(D) und Joghurt-Kräuter dressing(D)<br><b>Nachtsch:</b> Fruchtjoghurt(D) |        |
| FREITAG    | <b>Hauptspeise:</b> Ungarische Gulaschsuppe(h,I) mit Kartoffelwürfeln und Semmel(I)<br><b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)                             |        | <b>Hauptspeise:</b> bunte Reis-Linsenpfanne mit Gemüse, Feta(D) und Minze-Dip(D)<br><b>Nachtsch:</b> Fruchtjoghurt(D)                     |        |

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-Straße 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)