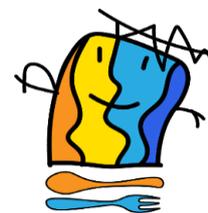


Unsere Wochenbestellung

28.07.-01.08.2025 KW31



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) mit kräftiger Würstl-Tomatensauce(1,3,h) vegetarisch Tomaten-Sahnesauce(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Kokos-Curry mit Brokkoli, Karotten, Zucchini, Paprika und Reis Nachspeise: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Fischfrikadelle(I,s) mit Püree(D) und Dip vegetarisch: Gemüsefrikadelle(A,I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: kräftige Steckrüben-Cremesuppe(D,I) mit Kartoffelwürfeln und Laugenstange(I) Nachspeise: Pudding(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: Österreichischer Kaiserschmarren(A,D,I) mit Apfelmus Nachspeise: Gurkentaler		Hauptspeise: Blumenkohl, Karotten und Kohlrabi in Bechamelsauce(D,I) und gekochte Kartoffeln Nachspeise: Gurkentaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: feines Geschnetzeltes(h) in leichter Curry-Rahmsauce(D,I) und Reis vegetarisch mit Gemüse in Rahmsauce(D,I) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: Gemüsemaultaschen in kräftiger Gemüsebrühe(E) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)	
FREITAG	Hauptspeise: Schwäbische Spätzle(A,I) mit feiner Rahmsauce(D) <u>auf Wunsch</u> Markerbsen Nachspeise: Obst		Hauptspeise: paniertes Sellerieschnitzel(E,I,D) mit Kartoffel-Gurkensalat(L) Nachspeise: Obst	

Freitag: Erbsen 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