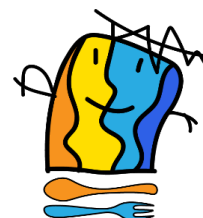


Unsere Wochenbestellung

28.09.-02.10.2026 (KW 40)



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

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: Pasta mit grüner Erbsen-Sahnesauce(I,D) und Reibekäse(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Blumenkohl und Brokkoli in Bechamelsauce(D,I) und Rösti Nachspeise: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: "Köttbullar" in Rahmsauce(D,I) vegetarisch Gemüsebällchen(A,I) und Püree(D) Hauptspeise: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: orientalische Falafel(I) mit Gemüsebulgur(I) und Joghurtsauce(D) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)	
MITTWOCH	Vorspeise: Nudelsuppe(E,I) Hauptspeise: Oma`s Grießbrei(I,D) mit Kompott		Hauptspeise: Frischkäsetaschen (A,I,D) mit buntem Salatbukett(D) und Joghurtdressing(D) Nachspeise: Kompott	
DONNERSTAG	Hauptspeise: fränkischer Kartoffel-Gemüseintopf und Mehrkornbrötchen(I,O,Q) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: Tortellini(A,I,D) mit kräftiger Tomaten-Kräuterrahmsauce(D) Nachspeise: Pudding(D)	
FREITAG	Hauptspeise: paniertes Fischfilet(s,I,B) (vegetarisch: Gemüseschnitzel(A,D) mit Kräuterreis und Dip(D)) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: herbstliches Kürbis-ZucchiniGemüse in Safransauce(D,I) und Ebly(I) Nachspeise: Obst	

FREITAG: kein Reis dafür Kartoffelsalat ☐ bitte ankreuzen

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