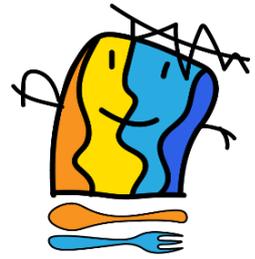


Unsere Wochenbestellung

29.09.-02.10.2025 (KW 40)



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

Blank space for address or contact information.

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Pasta(I) mit kräftiger Gemüse-Bolognese(E,püriert) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: "Thai-yellow"-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Reis Nachspeise: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Fränkische Kartoffelsuppe mit Wienerle(h,1,3) und Semmel(I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: orientalische Falafelstäbchen mit tomatisiertem Ofengemüse Nachspeise: Obst	
MITTWOCH	Hauptspeise: FischfigurenB,I) (vegetarisch vegetarisch: "KeinFisch-Stäbchen"(M,I) mit Kartoffeln und Dip(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Afrikanischer Linsen-Gemüsetopf mit Weißbrot(I) Nachspeise: Obst	
DONNERSTAG	Vorspeise: Nudelsuppe(A,I,D,E) Hauptspeise: Omas Quarkkeulchen(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: buntes Gemüserisotto mit Parmesan(D) und Sahne(D) Nachspeise: Kompott	
FREITAG	Wir wünschen alle einen schönen Feiertag.			

Blank space for wishes and suggestions.

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