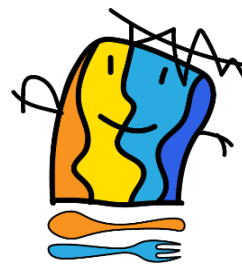


Unsere Wochenbestellung

01.06.-05.06.2026 (KW 23)



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	Vorspeise: Nudelsuppe(I) Nachspeise: Oma`s Grießbrei(D,I) mit Kompott		Hauptspeise: gebratenes Gemüse mit Gewürzbulgur(I) und Kräutersauce(D,I) Nachspeise: Kompott	
DIENSTAG	Hauptspeise: feines Backfischfilet(s,B,I) vegetarisch Valesschnitzel(D,I) mit Reis und Gurken-Joghurtsalat(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Blumenkohlröschen in leichter Käsesauce(D,I) und Kartoffeln Nachspeise: Obst	
MITTWOCH	Hauptspeise: Pasta(I) "Bologneser"-Art mit Rinderhackfleisch vegetarisch mit Sojahack(M) und italienischen Reibekäse(D) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: buntes Marktgemüse und Kicherebsen in Kokos-Sauce und Reis Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)	
DONNERSTAG	Wir wünschen einen schönen Feiertag			
FREITAG	Hauptspeise: "Currywurst" Bratwurstscheiben(h,1,3) in milder Currysauce und Semmel(I) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: orientalische Falafel(I) an buntem Salatbukett Nachspeise: Obst	

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

EU-Zulassungsnummer BY 50658