

Unsere Wochenbestellung

02.06.-06.06.2025 (KW 23)



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: paniierter "Hähnchendino"(h,l) mit Kartoffelpüree(D) und Ketchup (vegetarisch: Gemüsenuggets(A,I,D)) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Polentaschnitte(A,I,D) auf buntem Ratatouillegemüse Nachtsch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Pasta(l) mit feiner Sahne-Salbeisauce und <u>auf Wunsch</u> Karottensalat Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: Sesam-Karottenstäbchen(A,I,F) mit buntem Rahm-Kartoffelgemüse(D,I) Nachtsch: Fruchtojoghurt(D)	
MITTWOCH	Hauptspeise: Omas Quarkbärchen(A,I,D) mit Vanillesauce(D) Nachtsch: Gurkentaler		Hauptspeise: "Böhmischen" Hefeknödel(D,I,A) mit dunkler Sauce(D,I) und Oma's Blaukraut(l) Nachtsch: Gurkentaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: italienische Gnocchis mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Spinat-Käsetaler(A,I,D) an buntem Bauernsalat(D) und Joghurt-Kräuter dressing(D) Nachtsch: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: gebratene "Balkanröllchen"(h) mit Reis und Zaziki(D) Nachtsch: Pudding(D)		Hauptspeise: kräftige Kürbiscremesuppe(D) mit Zucchini und Süßkartoffeln dazu Semmel(l) Nachtsch: Pudding(D)	

Dienstag: Karottensalat ja ☐ nein ☐

Wünsche & Anregungen

Die Zubereitung der Speisen erfolgt nach Empfehlungen der DGE.

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

www.chef-happy.de