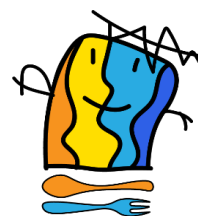


Unsere Wochenbestellung

03.08.-07.08.2026 (KW 32) Ferienspeiseplan



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(l) "alla panna" mit Schinkensauce(r) vegetarisch mit Tofuwürstl(M,I)) Nachspeise: Obst			
DIENSTAG	Hauptspeise: Backfisch(s,B,I) vegetarisch: Valesschnitzel(D,I) mit Reis und Remoulade(D,A) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)			
MITTWOCH	Vorspeise: Tomatensuppe(D,I) Hauptspeise: Oma ´s Marillenknödel(A,I,D) mit Kompott			
DONNERSTAG	Hauptspeise: feine Käsespätzle(D,I) und Bratensauce(D,I) Nachspeise: Pudding(D)			
FREITAG	Hauptspeise: "Chilli con Carne" mit Rinderhack vegetarisch mit Sojahack(M) Bohnen, Mais und Semmel(I) 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)

EU 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