

Unsere Wochenbestellung

07.01.-09.01.2026 KW 02

Bitte bis Mittwoch der vorhergehenden Woche ausfüll per Mail an info@chef-happy.de oder Fax an 0911 25 54 61 86 senden.

Einrichtung



Chef Happy

YOUR FRESH CATERER

Datum Unterschrift/Stempel

WOCHE	WOCHE	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG					
DIENSTAG					
MITTWOCH	Vorspeise: Nudelsuppe(A,I,E) Hauptspeise: Tiroler "Kaiserschmarren"(A,I,D) mit Apfelmus			Hauptspeise: Gemüsenuggets(I,D,A) mit buntem Kartoffel-Kürbisrahmgemüse(D,I) Nachspeise: Fruchtcocktail	
DONNERSTAG	Hauptspeise: gebratene "Cevapcici"(h) mit Tomatenreis und Zaziki(D) Nachspeise: Obst			Hauptspeise: dicke Gemüsecremsuppe(D,I) mit Grießklößchen(A,I,D) Nachspeise: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: Schwäbische Knöpfle(A,I) mit dunkler Rahmsauce(D,E) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)			Hauptspeise: Mediterranes Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Schnittlauchquark(D) Nachtisch: Fruchtjoghurt(D)	

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. Phenylantranin-quelle, 7 Acesulfam, 8 Phosphat, 9 Schwefel, 10 chininhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärtzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Auf Grund möglicher Kreuzkombinationen können wir nicht ausschließen, dass die Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

Auf Grund möglicher Kreuzkombinationen können wir nicht ausschließen, dass die Produkte Spuren von Allergenen enthalten.