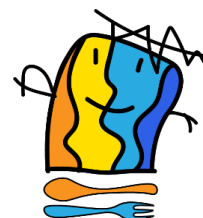


Unsere Wochenbestellung

07.09-11.09.2026 (KW 37)



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: "Mac`n` Cheese" kurze Maccaroni(A,I) in Käsesauce(1,3,p,I,D) vegetarisch Sahnesauce(D,I) und Karottensalat Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: bunter Gemüsebulgur (I,Paprika,Zucchini,Erbesen,Linsen) mit Zitronenjoghurt(D) und Fladenbrot(I,F) Nachtsch: Pudding(D)	
DIENSTAG	Hauptspeise: kleine Bratwürst(p,h,1,3) vegetarisch Sojawurstl(M) mit Kartoffel-Gurkensalat(L) und Dip Nachspeise: Obst		Vorspeise: leichtes Selleriecremesüppchen(E,D,I) Hauptspeise: Quarkkeulchen(A,I,D) mit Apfel-Zimt-Kompott	
MITTWOCH	Hauptspeise: kräftige Linsensuppe mit Wurzelwerk(Kartoffeln,Möhren) und Vollkornsemmel(I,Q,F) Nachspeise: Gemüsetaler		Hauptspeise: italienische Gnocchis(I) mit Paprika-Tomatensauce(Paprika püriert) Nachtsch: Gemüsetaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: "Fischburger" zum Selbstbelegen(Fischtaler,Gurken,Dip,(L,A,D,Brötch.) vegetarisch Gemüseschnitzel,A,I,D) und Rösti(I) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: "Khao Pad" Reispfanne mit buntem Gemüse, Ei(A,E,D) und Sojasauce(M) Nachtsch: Fruchtojoghurt(D)	
FREITAG	Hauptspeise: gebratene Hackröllchen(h,I) vegetarisch Grillgemüse mit Tomaten-Erbesenreis und Zaziki(D) Nachspeise: Gemüsetaler		Hauptspeise: buntes Kartoffel-Gemüsegulasch mit Schupfnudeln(A,I) Nachspeise: Gemüsetaler	

Dienstag: anstatt vom Kartoffelsalat Kartoffel-Pastinakenpüree 0 ja

Freitag Vollkorn-Tomatenerbsenreis 0 ja

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 Konservierungsmittel, 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