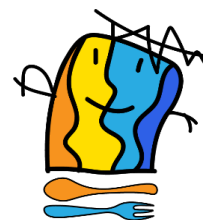


# Unsere Wochenbestellung

08.06.-12.06.2026 (KW 24)



Chef Happy  
YOUR FRESH CATERER

Einrichtung

Bitte bis Mittwoch der vorhergehenden Woche ausgefüllt per Mail an [info@chef-happy.de](mailto:info@chef-happy.de) oder Fax an 0911 25 54 61 86 senden.

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) "Napoli" mit italienischen Reibekäse(D) <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> buntes Gemüserisotto (Paprika,Brokkoli,Zucchini,Kürbis) mit Sahne(D) und Parmesan(D) <b>Nachtsich:</b> Obst	
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Hühnerfrikasseè vegetarisch: Gemüseallerlei(D,I) und Reis <u>auf Wunsch</u> Karotten-Erbsengemüse <b>Nachspeise:</b> Fruchtjoghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> gefüllter Germknödel(A,I,D) mit mit Vanillesauce(D) <b>Nachtsich:</b> Rohkoststicks	
MITTWOCH	<b>Hauptspeise:</b> Gemüsefrikadelle(A,I) mit Schnittlauchquark(D) und Gurkensalat <b>Nachspeise:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit kräftiger Sojabolognese(M) und Reibekäse(D) <b>Nachtsich:</b> Obst	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> gebackene "Kibbelinge" Seelachs nuggets(s,h,I) vegetarisch Gemüsenugets(D,I,A) mit Kartoffeln und Dip <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> "Thai-yellow-Curry" mit Kokosnuss, Marktgemüse (Karotte,Zucchini,Aubergine,Brokkoli) und Reis <b>Nachspeise:</b> Pudding(D)	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> Hackbällchen(h,I,A) vegetarisch Gemüseköttbullar(A,I) in dunkler Sauce(D,I) und Püree(D) <b>Nachspeise:</b> Gurkentaler		<b>Hauptspeise:</b> paniertes Gemüsedino(A,I,D) mit Kartoffelsalat und Dip(D) <b>Nachspeise:</b> Gurkentaler	

Dienstag Karotten-Erbsengemüse  ja (bitte ankreuzen)

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-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](mailto:info@chef-happy.de)  
[www.chef-happy.de](http://www.chef-happy.de)