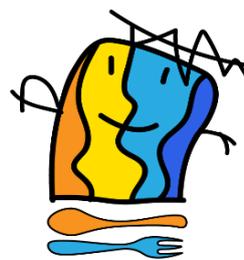


Unsere Wochenbestellung

09.06.-13.06.2025 (KW 24)



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

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

Einrichtung

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Wir wünschen einen schönen Feiertag.			
DIENSTAG	Hauptspeise: Fränkische Kartoffelsuppe mit Wienerle(h,1,3) und Semmel(l) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Vollkornnudeln(l) mit kräftiger Gemüsebolognese(E) Nachspeise: Obst	
MITTWOCH	Hauptspeise: paniertes Seelachsfilet(B,I) (vegetarisch vegetarisch: "KeinFisch-Stäbchen"(M,I) mit Reis und Remoulade(D,A,L) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: orientalische Falafeltaler mit gemischtem Bauernsalat(D) und Pide(l,F) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)	
DONNERSTAG	Vorspeise: Backerbsensuppe(A,I,D,E) Hauptspeise: Omas Pfannkuchen(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: gebratenes Marktgemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterdipp(D) Nachspeise: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: "Polpentine" Hackbällchen(h,I,D) in Tomatensauce und Nudeln(l) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: buntes Gemüse-Raukepesto-Risotto mit Parmesan(D) und Sahne(D) Nachspeise: Pudding(D)	

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-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