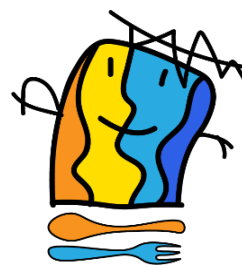


Unsere Wochenbestellung

10.08.-14.08.2026 (KW 33) Ferienspeiseplan

Einrichtung

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



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: Pasta(l) "Napoli" mit Reibekäse(D) Nachspeise: Obst- und Gemüsekiste		Wir liefern am Montag eine bunte Obst und Gemüsekiste für die Woche.	
DIENSTAG	Vorspeise: Backerbsensuppe(l) Nachspeise: Oma`s Grießbrei(D,l) mit Zimtucker			
MITTWOCH	Hauptspeise: gebratene Hackröllchen(h,l,A) mit Reis und Joghurdip(D)			
DONNERSTAG	Hauptspeise: Oma`s kräftige Kartoffelsuppe mit Wienerle(h,1,3) vegetarisch mit Sojawurst(l,M) und Semmel(l)			
FREITAG	Hauptspeise: "Chicken Nuggets"(h,l) mit Röstiecken(l) und Dip			

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
www.chef-happy.de