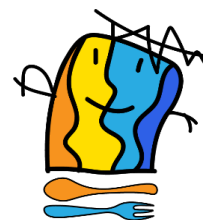


# Unsere Wochenbestellung

15.06.-19.06.2026 (KW 25)



**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
<b>MONTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> "Chicken Nuggets"(h,I) vegetarisch Brokkolinuggets(D,I) mit Püree(D) und Dip <b>Nachtsch:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> indisches Curry mit Kichererbsen, Gemüse (Karotte,Zucchini,Blumenkohl) und Reis <b>Nachtsch:</b> Pudding(D)	
<b>DIENSTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit kräftiger Käsesauce(D,I) und auf Wunsch Tomatensalat <b>Nachtsch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> orientalische Linsenpfanne mit Gemüse(Paprika,Zucchini,Aubergine,Brokkoli), Joghurtsauce(D) und Fladenbrot(I,F) <b>Nachtsch:</b> Obst	
<b>MITTWOCH</b>	<b>Hauptspeise:</b> feines Seelachsragout(B) vegetarisch Gemüseallerei(D,I) in Zitronensauce(D,I) und Reis <b>Nachtsch:</b> Gurkentaler		<b>Hauptspeise:</b> Rahmspinat(D,I) mit gekochten Kartoffeln <b>Nachtsch:</b> Gurkentaler	
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> kräftiges Gulasch(h) "Ungarn"-Art vegetarisch Gemüsegulasch in Papriksauce(I) <b>Nachtsch:</b> Joghurt(D)		<b>Hauptspeise:</b> veganes "Chili sin carne"(M) mit Mais, Bohnen dazu Kräuterebly(I) <b>Nachtsch:</b> Joghurt(D)	
<b>FREITAG</b>	<b>Hauptspeise:</b> schwäbische Spätzle(A,I) mit dunkler Rahmsauce(D,I) <b>Nachtsch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> Oma`s fränkische Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Steinofenweißbrot(I) <b>Nachtsch:</b> Obst	

**Dienstag** Tomatensalat  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)