

Unsere Wochenbestellung

16.06.-20.06.2025 (KW 25)



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	Hauptspeise: Pasta(l) "Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse(D) Nachtsch: Obst		Hauptspeise: buntes Ofengemüse mit Röstinchen und Radieschenquark(D) Nachtsch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: gebratenes Fleischküchle(h) in Rahmsauce(D,I) und Reis (vegetarisch: Gemüseköttbular,I) Nachspeise: Gurkentaler		Hauptspeise: Gnocchis mit Spargelragout(D,I) und Schnittlauch Nachtsch: Gurkentaler	
MITTWOCH	Vorspeise: Sternchensuppe(E,A,I) Hauptspeise: Österreichischer Kaiserschmarren(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: panierte Gemüsenuggets(A,D,I) mit buntem Nudelsalat(D,A,L) Nachtsch: Obst	
DONNERSTAG	Wir wünschen einen schönen Feiertag.			
FREITAG	Hauptspeise: Wienerle(p,1,3) mit Semmel(l) und Ketchup (vegetarisch: Sojawienierle(M)) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: veganes "Chili sin Carne" mit Sojahack(M), Bohnen, Mais und Reis Nachspeise: Obst	

Donnerstag: Salat ja O nein

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