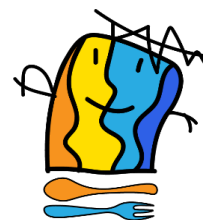


Unsere Wochenbestellung

18.05-22.05.2026 (KW 21)



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	Hauptspeise: Gulasch(h,I) "Ungarn"-Art vegetarisch Gemüsegulasch mit Spätzle(A,I) Nachspeise: Fruchtojoghurt(D)		Hauptspeise: buntes Ofengemüse mit Rösti und Dip(D) Nachtsich: Fruchtojoghurt(D)	
DIENSTAG	Vorspeise: Nudelsuppe(I) Hauptspeise: Oma's Pfannkuchen(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: Polentatasche(A,I,D) mit Spinatgefüllt(A,I,D) mit Rahmkartoffeln(D,I) Nachtsich: Obst	
MITTWOCH	Hauptspeise: einfache Schinkennudeln(p,1,3,I) vegetarisch Nudeln mit gebratenen Ei(A,E,D) und Gurkensalat Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Reispfanne mit mediterranen Gemüse, Feta(D) und Schnittlauchsauce(D,I) Nachtsich: Obst	
DONNERSTAG	Hauptspeise: kräftiger Erbseneintopf mit Kartoffelwürfel und Mehrkornsemmel(I,Q,O) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: italienische Gnocchis(I) mit Tomaten-Ricottasauce(D) Nachspeise: Pudding(D)	
FREITAG	Hauptspeise: panierte Fischfiguren(B,I) (vegetarisch: Gemüseschnitzel(A,D) mit Püree(D) und Dip Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Blumenkohl und Zucchini in indischer Würzsauce dazu Duftreis Nachspeise: Obst	

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)

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

EU-Zulassungsnummer BY 50658