

Unsere Wochenbestellung

20.07.-24.07.2026 (KW 30)

Einrichtung

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



Datum

Unterschrift/Stempel

WOCHENTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	Hauptspeise: kräftiges Würstlgulasch(h,1,3) "Ungarn"-Art vegetarisch Gemüsegulasch in Papriksauce(l) und Kartoffeln Nachtsch: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: "Thai-yellow-Curry" mit Gemüse(Brokkoli, Karotten, Paprika, Sojasprossen), Tofu(M) und Reis Nachtsch: Fruchtjoghurt(D)	
DIENSTAG	Hauptspeise: Pasta(l) mit kräftiger Käsesauce(D,l) und Gurkensalat Nachtsch: Obst		Hauptspeise: orientalische Linsenpfanne mit Gemüse(Paprika,Zucchini,Aubergine,Brokkoli), und Weißbrot(l,F) Nachtsch: Obst	
MITTWOCH	Hauptspeise: feines Seelachsragout(B) vegetarisch Gemüseallerei(D,l) in leichter Dillsauce(D,l) und Reis Nachtsch: Gurkentaler		Hauptspeise: Blumenkohl- Käsemedaillon(A,l,D) mit Kartoffelsalat und Joghurtdip(D) Nachtsch: Gurkentaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Hähnchenschnitzelchen(h,l) "Wiener"-Art vegetarisch Blumenkohlbratling(D,l) mit Püree(D) und Dip Nachtsch: Pudding(D)		Hauptspeise: bunte Gemüsepudding(A,l) an gemischtem Salat und Orangen-Senfdressing Nachtsch: Pudding(D)	
FREITAG	Hauptspeise: schwäbische Spätzle(A,l) mit dunkler Rahmsauce(D,l) Nachtsch: Obst		Hauptspeise: gefüllte Polentatasche(D,l) mit buntem Kürbisrahmgemüse (Kürbis,Zucchini,Karotte,D,l) Nachtsch: 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)

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