

Unsere Wochenbestellung

22.04.-25.04.2025 (KW 17)



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	Wir wünschen einen schönen Feiertag.			
DIENSTAG	Hauptspeise: Pasta(I) mit feiner Tomaten-Sahnesauce(D,I) und Kräutern Nachtsch: Obst		Hauptspeise: gekochte Eier(A) in Senfsauce(D,I) und Kartoffelpüree(D) Nachtsch: Obst	
MITTWOCH	Hauptspeise: Hähnchengeschnetzeltes(h,I) in kräftiger Rahmsauce(D,I) und Reis Nachtsch: Gemüsesticks		Hauptspeise: bunter Gemüsepuffer(A,I,D) an gemischten Bauernsalat und Joghurt-Zitronen Dressing(D) Nachtsch: Gemüsesticks	
DONNERSTAG	Hauptspeise: kräftige Erbsensuppe mit Wurzelwerk und Semmel(I) Nachtsch: Pudding(D)		Hauptspeise: Gnocchipfanne mit Marktgemüse und leichter Safran-Sahnesauce(D,I) Nachtsch: Pudding(D)	
FREITAG	Hauptspeise: gebackener Fischtaler(s,t,B,I) mit Kartoffeln und Joghurt-Dill-Dipp(D) Nachtsch: Obst		Hauptspeise: tomatisiertes Gemüsepotpourri mit Kräutern und Nudeln(A,I) Nachspeise: Obst	

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)

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