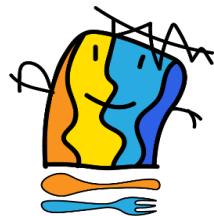


# Unsere Wochenbestellung

22.04.-25.04.2025 (KW 17)



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.

Chef Happy  
YOUR FRESH CATERER

Datum Unterschrift/Stempel

WOCHE NTAG	MENÜ 1	Anzahl	MENÜ 2	Anzahl
MONTAG	<b>Wir wünschen einen schönen Feiertag.</b>			
DIENSTAG	<b>Hauptspeise:</b> Pasta(I) mit feiner Tomaten-Sahnesauce(D,I) und Kräutern <b>Nachtisch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> gekochte Eier(A) in Senfsauce(D,I) und Kartoffelpüree(D) <b>Nachtisch:</b> Obst	
MITTWOCH	<b>Hauptspeise:</b> Hähnchengeschnetzeltes(h,I) in kräftiger Rahmsauce(D,I) und Reis <b>Nachtisch:</b> Gemüesticks		<b>Hauptspeise:</b> unter Gemüsepuffer(A,I,D) an gemischten Bauernsalat und Joghurt-Zitronen Dressing(D) <b>Nachtisch:</b> Gemüesticks	
DONNERSTAG	<b>Hauptspeise:</b> kräftige Erbsensuppe mit Wurzelwerk und Semmel(I) <b>Nachtisch:</b> Pudding(D)		<b>Hauptspeise:</b> Gnocchipfanne mit Marktgemüse und leichter Safran-Sahnesauce(D,I) <b>Nachtisch:</b> Pudding(D)	
FREITAG	<b>Hauptspeise:</b> gebackener Fischtaler(s,t,B,I) mit Kartoffeln und Joghurt-Dill-Dipp(D) <b>Nachtisch:</b> Obst		<b>Hauptspeise:</b> tomatisiertes Gemüsepotpourri mit Kräutern und Nudeln(A,I) <b>Nachtspeise:</b> 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.