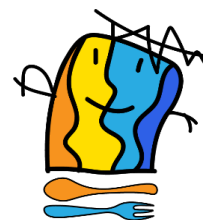


Unsere Wochenbestellung

22.06.-26.06.2026 (KW 26)



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: Pasta "alla Panna" mit Schinken-Sahnesauce(1,3,p,l,D) vegetarisch Sahnesauce(D,l) und Reibekäse(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Blumenkohl in Bechamelsauce(D,l) und Röstiecken Nachtsich: Obst	
DIENSTAG	Vorspeise: Backerbsensuppe(A,I,E,D) Hauptspeise: amerikanische "Pancakes"(A,l,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: orientalische Falafelstäbchen(l) mit Bulgursalat(l) und Joghurtsauce(D) Nachtsich: Obst	
MITTWOCH	Hauptspeise: gebratene Hackröllchen(h,A,l) in Paprikasauce und Reis Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: schwäbische Maultaschen(A,I,D) mit Kartoffelsalat(L) Nachtsich: Obst	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Oma`s Erbseneintopf mit Kartoffelwürfel und Laugenstange(l) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: italienische Tortellini(A,I,D) mit krätiger Tomaten-Kräutersugo Nachspeise: Pudding(D)	
FREITAG	Hauptspeise: panierte Fischfrikadelle(s,h,l,B) (vegetarisch: Gemüseschnitzel(A,D) mit Kartoffeln und Dip(D)) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: exotisches Bananencurry mit Kokosmilch, Gemüse(Karotten,Brokkoli,Zucchini) und Reis 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)

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