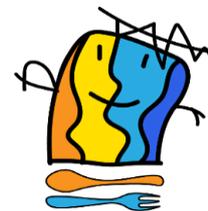


Unsere Wochenbestellung

23.06.-27.06.2025 KW26



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(I) "Carbonara" mit feiner Schinken-Sahnesauce(1,3,h,D) vegetarisch Sahnesauce(D,I) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Kokos-Curry mit Brokkoli, Karotten, Zucchini, Paprika und Reis Nachspeise: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: Fischfrikadelle(I,s) mit Püree(D) und Dip vegetarisch: Gemüsefrikadelle(A,I) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: Knoblauchsländer Gemüse Eintopf(E) mit frischem Marktgemüse und Mehrkornsemmel(Q.I) Nachspeise: Pudding(D)	
MITTWOCH	Vorspeise: Backerbsensuppe(A,I,D,E) Hauptspeise: Omas Grießbrei(D,I) mit Kompott		Hauptspeise: Blumenkohl- und Romanescoröschen in Bechamelsauce(D,I) und gekochte Kartoffeln Nachspeise: Obst	
DONNERSTAG	Hauptspeise: feine Käsespätzle(A,I) und <u>auf</u> Wunsch gemischter Blattsalat(L) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Gemüsedino(A,I,F) mit buntem Rahmgemüse(D,I) Nachspeise: Obst	
FREITAG	Hauptspeise: feines Geschnetzeltes(h) in leichter Curry-Rahmsauce(D,I) und Reis vegetarisch mit Gemüse in Rahmsauce(D,I) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)		Hauptspeise: bunter Gemüsedino(I,D) mit Kartoffel-Gurkensalat(L) Nachspeise: Fruchtjoghurt(D)	

Donnerstag: Salat ja O nein

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