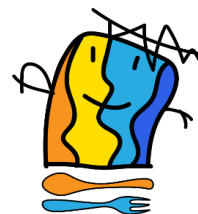


Unsere Wochenbestellung

25.05.29.05.2026 KW 22



Chef Happy
YOUR FRESH CATERER

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 Tomaten-Würstl-Sauce(1,3,h) vegetarisch mit Tofuwürstl(M,I)) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: böhmische Hefeknödel(I) mit feiner Champignonrahmsauce(püriert,D,I) und Kräutern Nachspeise: Obst	
MITTWOCH	Vorspeise: Brokkolicremesuppe(D,I) Hauptspeise: Oma´s Kaiserschmarren(A,I,D) mit Apfelmus		Hauptspeise: panierte Gemüsestäbchen(I,F,A,D) mit buntem Mixsalat(D) und Orangendressing(L) Nachspeise: Obst	
DONNERSTAG	Hauptspeise: schwäbische Spätzle(A,I) mit kräftiger Käsesauce(D,I) Nachspeise: Fruchtquark(D)		Hauptspeise: Rösti mit italienischem Ratatouillegemüse Nachspeise: Fruchtquark(D)	
FREITAG	Hauptspeise: Pfannen-Gyros(h,I) vegetarisch Falafeltaler(I) mit Tomatenreis und Gurken-Joghurdip(D) Nachspeise: Obst		Hauptspeise: Schupfnudelpfanne(A,I) mit geschmorten Marktgemüse und Schnittlauchsauce(D,I) 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 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