

Unsere Wochenbestellung

28.04.-02.05.2025 (KW 18)



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	Hauptspeise: Pasta(I) mit feiner Erbsen-Sahnesauce(D,I) und Reibekäse(D) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: Polentaschnitte(A,I,D) auf buntem Ratatouillegemüse Nachtisch: Obst	
DIENSTAG	Hauptspeise: "Chicken Nuggets"(h,I) mit Kartoffelpüree(D) und Ketchup (vegetarisch: Gemüsenuggets(A,I,D)) Nachspeise: Pudding(D)		Hauptspeise: "Böhmischen" Hefeknödel(D,I,A) mit Rahmsauce(D,I) und Oma's Blaukraut(I) Nachtisch: Pudding(D)	
MITTWOCH	Vorspeise: Nudelsuppe(I,A) Hauptspeise: Oma's Grießbrei(D,I) mit Pfirsichkompott		Hauptspeise: Spinat-Käsetaler(A,I,D) an buntem Bauernsalat(D) und Joghurt-Zitronendressing(D) Nachtisch: Pfirsichkompott	
DONNERSTAG	Wir wünschen einen schönen Feiertag.			
FREITAG	Hauptspeise: "Currywurst" Bockwurstscheiben(h,1,3) in milder Currysauce und Semmel(I) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: "Khap Pad" gebratener Reis mit Gemüse, Tofu(M) und Ei(A) Nachtisch: 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)

EU-Zulassungsnummer BY 50658

Hans-Vogel-Straße 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