

Unsere Wochenbestellung

31.08.-04.09.2026 (KW 36)

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) <u>bitte unten wählen</u> mit "Bologneser" Sauce(r), vegetarisch Rote-Linsen-Bolognese, Reibekäse(D) und Gurkensalat Nachtisch: Obst		Hauptspeise: Chinagemüse "sweet&sour" in Ananassauce und Reis Nachtisch: Obst	
DIENSTAG	Vorspeise: Nudelsuppe(I,E) Nachtisch: Oma´s Milchreis(D) mit Kompott		Hauptspeise: veganes "Chili sin carne"(M) mit Mais, Bohnen und Vollkornsemmel(I,Q) Nachtisch: Müslijoghurt(D,I,Q)	
MITTWOCH	Hauptspeise: feines Seelachsragout(B) vegetarisch Gemüseallerei(D,I) in Kräutersauce(D,I) und Süßkartoffelpüree(D) Nachtisch: Gurkentaler		Hauptspeise: gefüllte Raviolini(A,I,D) mit feiner Ricotta-Rahmsauce(D,I) Nachtisch: Gurkentaler	
DONNERSTAG	Hauptspeise: Hähnchenbruststeak vegetarisch Valess-Steak(D) in leichter Currysauce(D,I) und Erbsenebly(I) Nachtisch: grüner Wackelpeter(r)		Hauptspeise: gebratene Zucchiniwürfel in Sahnesauce(D,I) und Polentaschnitten(A,I,D) Nachtisch: Fruchtjoghurt(D)	
FREITAG	Hauptspeise: schwäbische Spätzle(A,I) mit Champignonrahmsauce(püriertD,I) und Fingermöhrchen(D) Nachtisch: Obst		Hauptspeise: Gemüseschnitzelchen(A,I,D) mit Zitronen-Parmesanrisotto(D) Nachtisch: Obst	

Montag: Vollkornnudeln 0 ja

Donnerstag: Das Dessert kann von Menü 1 und 2 getauscht werden, bitte markieren

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