

Zutaten & Allergene - Kalenderwoche: 17

TAG	PRODUKT	HAUS-GEMACHT	ZU-GEKAUFT	INHALTSSTOFFE	ALLERGENE
Montag, 20. April 2026	Bunter Blattsalat mit gepufftem Amaranth	x		Diverse Blattsalate, Bio Amaranth	keine
	Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarellakruste*		x	Alaska-Seelachs (Theragra chalcogramma) (Wildfang, Schleppnetze, FAO 67, Nordost Pazifik) - siehe Extrablatt	Fisch - Milch
	Gemüsereis	x		Langkornreis, Karotten, Sellerie, Rapsöl, Gewürze	Sellerie
Dienstag, 21. April 2026	Kokos-Currysuppe	x		Zwiebeln, Rapsöl, Früchte, Karotte, Sellerie, Kokosmilch, Gemüsebouillon, Curry, Gewürze	Sellerie
	Vegi-Balls* in Rahmsauce	x		Vegi Balls (siehe Extrablatt), Vegetarische Bratensauce, Veganer Rahm, Peterli	Soja
	Polenta	x		Maisgriess, Gemüsebouillon, Milch, Olivenöl, Gewürze	Milch
	Rüebli	x		frisch, gedünstet, Rapsöl, Gewürze	keine
Mittwoch, 22. April 2026	Rösti mit Mozzarella	x		Kartoffeln, Rapsöl, Gewürze, Mozzarella	Milch
	Rahmlauch	x		frisch, gedämpft, Veganer Rahm, glutenfreies Mehl, Gewürze	keine
	Magerquark mit Orange und Zimt	x		Magerquark, Orange, Zucker, Maizena, Zimt	Milch
Donnerstag, 23. April 2026	Kabissalat	x		Kabis, Frischkräuteressig, Rapöl, Peterli, Gewürze	Sulfite
	Vollkorn-Spaghetti		x	Barilla, Rapsöl, Salz	Gluten
	Bolognese	x		Rind (CH), Olivenöl, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomatenconcasce, Tomatenpüree, Peterli, Gewürze	Rind - Sellerie
	Reibkäse		x	CH	Milch (Topping)
Freitag, 24. April 2026	Vegi Tenders "Planted"		x	siehe Extrablatt	Gluten
	Cocktailsauce	x		Ketchup, Vegane Mayonaise, Gewürze	Senf
	kleine Ofenkartoffeln	x		Brätler, Olivenöl, Kräuter, Gewürze	keine
	Erbesen	x		Erbesen (TK-CH), gedünstet, Rapsöl, Gewürze	keine
	Griessbrei mit Apfelmus	x		Hartweizengriess, Milch, Zucker, Vanille, Apfel, Zitronensaft, Zimt	Milch, Gluten

DRESSINGS

ITALIAN DRESSING (HAUSGEMACHT)
Senf, Gemüsebouillon, Aceto Balsamico, Zucker, Rapsöl, Olivenöl
Senf, Schwefeldioxid und Sulfite

FRENCH DRESSING (HAUSGEMACHT)
Senf, Vollei past. (Freilandhaltung), Gemüsebouillon, Frischkräuteressig, Rapsöl
Ei, Senf, Schwefeldioxid und Sulfite

BIRNEL-SENF DRESSING (HAUSGEMACHT)
Birnendicksaft, Senf, Frischkräuteressig, Rapsöl, Salz
Senf, Schwefeldioxid und Sulfite

FRISCHKRÄUTER-DRESSING (HAUSGEMACHT)
Senf, Frischkräuteressig, Rapsöl, Gemüsebouillon, Kerbel, Schnittlauch, Peterli
Senf, Schwefeldioxid und Sulfite

BEI ALLFÄLLIGEN ALLERGIEN ANSTELLE DES DRESSINGS BITTE ESSIG UND ÖL VERWENDEN.

BEI FRAGEN ODER UNKLARHEITEN BITTE AN DIE KÜCHE WENDEN:

MARCO.CAVALLARO@FIORINO.CH

+ 41 78 200 81 83

ZÜRCHERSTRASSE 99

9000 ST. GALLEN

MONTAG-FREITAG

7:00 - 16:00 UHR