

Zutaten & Allergene - Kalenderwoche: 24



TAG	PRODUKT	HAUS-GEMACHT	ZU-GEKAUFT	INHALTSSTOFFE	ALLERGENE
Montag, 8. Juni 2026	Tomatensalat	x		Tomaten, Olivenöl, weisser Balsamico, Peterli, Gewürze	Sulfite
	Vegi Tenders "Planted"		x	siehe Extrablatt	Gluten
	Kräuterdipp	x		Magerquark, Peterli, Schnittlauch, Kerbel, Dill, Gewürze	Milch
	kleine Ofenkartoffeln	x		Brätler, Olivenöl, Kräuter, Gewürze	keine
	Kohlrabi	x		Kohlrabi (TK-CH), gedünstet, Rapsöl, Gewürze	keine
Dienstag, 9. Juni 2026	Farfalle		x	Barilla, Rapsöl, Salz	Gluten
	Kichererbsen-Tomatensauce	x		Tomatenconcasce, Tomatenpüree, Olivenöl, Zwiebeln, Kichererbsen, Gewürze, PÜRIERT, Peterli	keine
	Reibkäse		x	CH	Milch (Topping)
	Naturejoghurt mit Aprikosen	x		Naturejoghurt, Aprikosen, Zucker, Vanille	Milch
Mittwoch, 10. Juni 2026	Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	x		Diverse Blattsalate, Kerne geröstet (Sonnenblumen-, Kürbis-, Pienienkerne & Mandeln)	Nuss (Topping)
	Poueltragout in Bratensauce	x		Poulet (CH), Bratensauce, Gewürze	Poulet - keine
	Gemüse-Ebly	x		Zartweizen, Zwiebeln, Olivenöl, Gemüsebouillon, Karotte, Sellerie, Gewürze	Gluten, Sellerie
Donnerstag, 11. Juni 2026	Curry mit Roten Linsen und buntem Gemüse	x		Blumenkohl, Zucchetti, Karotten, Sellerie, Rote Linsen, Kokosmilch, Zwiebeln, Früchte, Curry, Gewürze	Sellerie
	Basmati	x		Basmati, Rapsöl, Salz	keine
	Griessbrei mit Apfelmus	x		Hartweizengriess, Milch, Zucker, Vanille, Apfel, Zitronensaft, Zimt	Milch, Gluten
Freitag, 12. Juni 2026	Bunter Blattsalat mit gepufftem Amaranth	x		Diverse Blattsalate, Bio Amaranth	keine
	Kabeljau paniert		x	Pazifischer Kabeljau (Gadus macrocephalus) 60% (Wildfang, Schleppnetze, FAO 67 Nordwestpazifik) - siehe Extrablatt	Fisch - Gluten
	Salzkartoffeln	x		Kartoffeln, Rapsöl, Salz	keine
	Rahmspinat	x		Spinat (TK-CH), Veganer Rahm, glutenfreies Mehl, Gewürze	keine

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

HIMBEER-DRESSING
(HAUSGEMACHT)

Himbeeren, Himbeeressig, Birnendicksaft, Gemüsebouillon, Senf, Rapsöl

Senf

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