

Zutaten & Allergene - Kalenderwoche: 47

TAG	PRODUKT	HAUS- GEMACHT	ZU- GEKAUFT	INHALTSSTOFFE	ALLERGENE
Montag, 16. November 2026	Süsskartoffelsuppe	x		Süsskartoffeln (TK-CH), Zwiebeln, Rapsöl, Gemüsebouillon, Gewürze	keine
	Gebratener Reis mit Tofu & Ei	x		Langkornreis, Vollei, Tofu, Sojasauce, Gewürze	Ei, Soja
	Buntes Gemüse in Kokos-Currysauce	x		Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Sellerie, Kokosmilch, Zwiebeln, Früchte, Curry, Gewürze	Sellerie
Dienstag, 17. November 2026	Vegi Nuggets "Planted"		x	siehe Extrablatt	Gluten
	Cocktailsauce	x		Ketchup, Vegane Mayonaise, Gewürze	Senf
	Kartoffelecken	x		Kartoffeln, Olivenöl, Gewürze	keine
	Broccoli	x		frisch, gedämpft, Salz	keine
Mittwoch, 18. November 2026	Randensalat	x		Randen, Frischkräuteressig, Rapsöl, Gewürze	Sulfite
	Rindgeschnetzeltes "Stroganoff"	x		Rind (CH), Zwiebeln, Peperoni, Champignons, Essiggurken, Bratensauce, Veganer Rahm, Peterli, Gewürze	Rind - keine
	Reis	x		Langkornreis, Rapsöl, Salz	keine
	Rüebli	x		frisch, gedünstet, Rapsöl, Gewürze	keine
Donnerstag, 19. November 2026	Farfalle		x	Barilla, Rapsöl, Salz	Gluten
	Kichererbsen-Tomatensauce	x		Tomatenconcassee, Tomatenpüree, Olivenöl, Zwiebeln, Kichererbsen, Gewürze, PÜRIERT, Peterli	keine
	Reibkäse		x	CH	Milch (Topping)
	Vanillepudding	x		Milch, Eigelb, Maizena, Zucker, Vanille	Milch, Ei
Freitag, 20. November 2026	Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	x		Diverse Blattsalate, Kerne geröstet (Sonnenblumen-, Kürbis-, Pienienkerne & Mandeln)	Nuss (Topping)
	Zanderknusperli*		x	Zander (Sanderlucioperca) (Wildfang, Kiemennetze und vergleichbare Netze, Russische Föderation) - siehe Extrablatt	Fisch - Gluten, Ei
	Kräuterdipp	x		Magerquark, Peterli, Schnittlauch, Kerbel, Dill, Gewürze	Milch
	Salzkartoffeln	x		Kartoffeln, Rapsöl, Salz	keine
	Blattspinat	x		Blattspinat (TK-CH), Zwiebeln, Rapsöl, 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

KÜRBISKERNÖL-DRESSING (HAUSGEMACHT)
Senf, Zucker, Balsamico weiss, Gemüsebouillon, Rapsöl, Kkürbiskernöl
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