

Herzlich Willkommen bei Gastro Fintan

Umgang mit Allergien

- Das Fachpersonal der Gastro Fintan gibt auf Anfrage Auskunft über Inhaltsstoffe und Zutaten der zubereiteten Speisen.
- Bitte melden Sie Allergien und Unverträglichkeiten mindestens einen Tag vor dem Besuch dem Fachpersonal der Küche.
→ So kann das Fachpersonal Alternativen für möglichst alle Allergien anbieten.

Umgang mit Essgewohnheiten

- Vegetarische Menüs stehen jeden Tag zur Verfügung.
- Vegane Alternativen werden auf Anfrage im Voraus angeboten.

Deklaration zur Herkunft der verarbeiteten Lebensmittel

Gastro Fintan verarbeitet grösstenteils Produkte aus der Schweiz. Was in der Region nicht zur Verfügung steht, wird über Bio-Partner bestellt und richtet sich nach deren Angebot. Zum Erhalt unserer BioCuisine und Demeter Zertifizierung bevorzugen wir jene Produkte. Bei Fragen bitte auf das Küchenteam zugehen.

- **Gemüse** – Gut Rheinau, Vivazzo Biogärtnerie in Fehraltorf (Stiftung Vivazzo), Bio-Partner
- **Bratkäse** – Randenhof in Siblingen
- **Milchprodukte** – Molkerei Biedermann in Bischofszell, Molkerei Höhn in Hirzel, Randenhof in Siblingen
- **Eier** – Hof Corrodi, Gaberthüel-Mächler aus Marthalen (BioSuisse Betriebe)
- **Rindfleisch** – Gut Rheinau, Hans und Wurst, Biolandbau Binzenloo in Winterthur (Demeter)
- **Kalbfleisch** – Gut Rheinau, Hans und Wurst
- **Schweinefleisch** – Gut Rheinau, Hans und Wurst
- **Poulet** – wenn möglich von Schweizer Produzenten, Oceanis Comestibles (als Zwischenhändler)
- **Wildfleisch** – Schweiz von eatgreen.ch
- **Lachs** – aus irischer Zucht (Bio Standard)
- **Süsswasser-Fisch** – aus Schweizer Gewässern, grenzüberschreitende Schweizer Gewässer (Bodensee, Genfersee und Lago Maggiore).
- **Brot** – Gut Rheinau
- **Kaffee** – Firma Henauer aus Höri (Kaffee Camocim – 100% Arabica aus Brasilien – Demeter), Firma Ricklis aus Uznach (Kaffee Viva - 100% Arabica – bio Fairtrade Max Havelaar)
- **Milch** – Gut Rheinau