

## Rezepturen und Deklarationen Take Away

<b>1 lt. Rieslingsuppe ( vegetarisch )</b>	
Zubereitung  Beutelinhalt in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.	Zutatenliste und Deklaration  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riesling ( Weisswein <b>Sulfite</b> )</li> <li>- Gemüsebouillon (<b>Zwiebeln, Sellerie</b>)</li> <li>- Vollrahm (<b>Laktose</b>) ( Molkerei Fuchs, Rohrschach)</li> <li>- Salz und Pfeffer</li> </ul>
<b>600 gr. Rindsragout mit Gemüse</b>	
Zubereitung  Beutelinhalt in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.	Zutatenliste und Deklaration  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rindfleisch ( CH )</li> <li>- Schmorsauce Rotwein <b>Sulfite</b>, Kalbsfond, Tomatenpüree, Gewürze</li> <li>- Karotten, Pfälzer-Karotten, <b>Sellerie, Zwiebeln</b></li> </ul>
<b>600 gr. TG-Poulet mit Gemüse an Thai Currysauce</b>	
Zubereitung  Beutelinhalt in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.	Zutatenliste und Deklaration  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pouletbrust ( Thurgau )</li> <li>- Thai Currysauce Kokosmilch, Rote Currypaste, Limettensaft, Champignons, Ingwer, Zitronengras, <b>Schalotten</b>, Tomaten</li> <li>- Marktgemüse</li> </ul>
<b>250 gr. Ossobucco</b>	
Zubereitung  Beutelinhalt in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.	Zutatenliste und Deklaration  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalbshaxen (CH)</li> <li>- Schmorsauce Rotwein, Kalbsfond, Tomatenpüree, Gewürze</li> <li>- Karotten, Pfälzer-Karotten, <b>Sellerie, Zwiebeln</b></li> </ul>

<b>1kg Seelust-Spätzli</b>	
Zubereitung  Beutelinhalt auf mittlerer Stufe in einer Bratpfanne mit Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.	Zutatenliste und Deklaration  - <b>Eier</b> ( Freilandhaltung Thurgau ) - Weizenmehl ( <b>Gluten</b> ) - Milch ( <b>Laktose</b> ) ( Molkerei Fuchs, Rohrschach ) - Salz, Pfeffer, Muskat
<b>750 gr. Kartoffelgratin</b>	
Zubereitung  Bei Umluft 150 °C, 15 Minuten im Ofen fertig backen.	Zutatenliste und Deklaration  - Kartoffeln ( Schweiz ) - Vollrahm und Milch ( <b>Laktose</b> ) ( Molkerei Fuchs, Rorschach ) - Parmesan ( Italien ) - Muskat, Salz, Pfeffer
<b>800 gr. Rotkraut</b>	
Zubereitung  Beutelinhalt in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.	Zutatenliste und Deklaration  - Rotkraut ( Schweiz ) - Apfelstücke und Apfelsaft - Preiselbeeren - <b>Zwiebeln</b> - Rotwein und Rotweinessig - Gewürze
<b>1 St. Caramelköpfl</b>	
Zubereitung  Im Kühlschrank 3 Tage haltbar.	Deklaration / Inhaltsstoffe  - Milch ( <b>Laktose</b> ) ( Molkerei Fuchs, Rorschach ) - Eier ( Freilandhaltung Thurgau ) - Zucker - Vanille
<b>1 Becher Toblerone Mousse</b>	
Zubereitung Im Kühlschrank 3 Tage haltbar	Deklaration / Inhaltsstoffe Toblerone schwarz <b>Vollei</b> pasteurisiert Zucker Vollrahm UHT ( <b>Laktose</b> )

<b>1 lt.Bündner Gerstensuppe</b>	
<p>Zubereitung</p> <p>Beutelinhalt in einer Pfanne auf mittlerer Stufe unter ständigem umrühren erhitzen.</p> <p><b>Oder</b></p> <p>Beutel mit Inhalt im Wasserbad knapp unter dem Siedepunkt (98°C 400m.ü.M) während 15 min erhitzen.</p> <p><b>Tipp:</b> Plastikbeutel nicht mitkonsumieren</p>	<p>Zutatenliste und Deklaration</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemüsebouillon</li> <li>- <b>Zwiebeln, Lauch</b></li> <li>- Karotten, <b>Sellerie</b></li> <li>- Vollrahm (<b>Laktose</b>) ( Molkerei Fuchs, Rohrschach)</li> <li>- Gerste, Weizenmehl (<b>Gluten</b>)</li> <li>- Mostbröckli (Rind CH)</li> <li>- Borlottibohnen</li> <li>- Weisswein (<b>Sulfite</b>)</li> <li>- Gewürze</li> </ul>

Alle Gerichte sind mind. 3 Tage im Kühlschrank haltbar.

Bezüglich Allergien, fragen Sie bitte direkt bei der Bestellung nach. Wir beraten Sie gerne.