

Label Fait Maison: tolerierte resp. nicht tolerierte Produkte

	Produkte	Ja	Nein	Bemerkungen
Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte	Ebly Weizen	Ja		
	Gekochte Randen (Rote Bete)		Nein	Vorgekochtes, konsumfertiges Gemüse wird nicht toleriert, 4G-Gemüse (gewaschen, gerüstet, geschnitten, abgepackt) hingegen schon.
	Gepufftes Getreide/Weizen	Ja		
	Gepufftes Quinoa	Ja		
	Getrocknetes Gemüse	Ja		
	Kardy (Cardon) im Glas/der Dose	Ja		Kaum frisch erhältlich.
	Kichererbsen in der Dose		Nein	Kichererbsen in der Dose sind bereits vorgekocht und gelten daher nicht als hausgemacht. Sie können trocken gekauft werden.
	Palmherzen in der Dose	Ja		Nicht anders erhältlich.
	Peperoni im Glas (gegrillt, gebraten)	Ja		In Öl oder Essig konservierte Produkte werden toleriert, sofern neutral (ohne Gewürze).
	Puffreis	Ja		
	Rote Bohnen (Indianerbohnen)		Nein	Rote Bohnen in der Dose sind bereits vorgekocht und gelten daher nicht als hausgemacht. Sie können trocken gekauft werden.
	Spinat, Erbsen, Bohnen etc. tiefgekühlt (TK)	Ja		Gekühlte, tiefgekühlte und gefrorene, unvermischte und ungewürzte, vakuumverpackte Lebensmittel, die nicht vorgekocht wurden (blanchiert im Wasser oder im Wasserdampf wird toleriert seit Juli 2023).
	Tomatenpüree, -mark, Tomaten in Dosen	Ja		Dies ist eine Ausnahme, da das pasteurisierte/sterilisierte Produkt traditionell in den Küchen verwendet wird. Es muss allerdings neutral (ohne Gewürze) sein (seit Mai 2019 toleriert).
Milchprodukte	Fondue-Mischung (nur Käse)	Ja		Sie können Fondue-Mischungen von einer Käserei kaufen und den Namen in der Speisekarte nennen (und das Formular Kleinbetriebe unterschreiben lassen).
	Fondue-Mischung mit Maizena (fertig zubereitet)		Nein	
	Getrennte Eier	Ja		Werden aus Hygienegründen toleriert.
Vegetarische Produkte	Tofu	Ja		Natur- und Seidentofu toleriert.
	Quorn		Nein	
	Tempeh	Ja		Toleriert seit April 2024.
	Seitan	Ja		Toleriert seit April 2024.
Fisch und Weichtiere	Geräucherter Fisch	Ja		Auch Lachs seit Mai 2022.
	Sardinen in der Dose	Ja		
	Schnecken	Ja		Schnecken in Dosen (in Bouillon gekocht) werden akzeptiert, ebenso wie tiefgefrorene Schnecken ohne vorherige Zubereitung.
	Thunfisch in der Dose	Ja		
Saucen, Gewürze	Asiatische Süß-Sauer-Sauce (z.B. "MAE PLOY")		Nein	
	Asiatische Sweet Chili Sauce		Nein	
	Austernsauce	Ja		
	Barbecue-Sauce		Nein	
	Balsamico-Creme	Ja		
	Cenovis	Ja		
	Crema-Fixiermittel in Pulverform	Ja		

	Produkte	Ja	Nein	Bemerkungen
Saucen, Gewürze	Curry-Paste (rote, gelbe etc.)	Ja		Werden seit Mai 2022 toleriert.
	Erdnussbutter	Ja		
	Hoisin-Sauce (chinesische Barbecue-Sauce)		Nein	
	Industrielle Saucenfonds, Roux, Bouillons		Nein	Als Würze/Finition erlaubt, sofern Saucenfond (Basis) hausgemacht ist.
	Ketchup	Ja		Toleriert seit April 2024.
	Kokosnussmilch (unabhängig der Verpackung)	Ja		
	Mayonnaise		Nein	Zur längeren Konservierung frischer, hausgemachter Mayonnaise können Sie pasteurisierte Eier verwenden.
	Meerrettichsauce		Nein	
	Melasse	Ja		
	Miso	Ja		
	Pesto		Nein	
	Röstzwiebeln (Industriell)		Nein	
	Salatsauce mit industrieller Mayonnaise		Nein	
	Sambal oelek (frische Chilipaste)	Ja		
	Satay-Sauce (Erdnussauce)		Nein	
	Senf	Ja		
	Tahini-Sauce	Ja		
	Tapenaden/Pasten (Trüffel-, Oliven-, Tomaten- etc.)		Nein	Diese Tapenaden können selbst mit frischen Trüffeln, eingelegten Oliven resp. Tomaten hergestellt werden.
	Teriyaki-Sauce		Nein	
	Tomatenkonzentrat	Ja		
	Trüffel-Creme in der Flasche		Nein	
	Wasabisauce		Nein	
	Wasabi-Paste, etc	Ja		
	Zitronensauce		Nein	
	Zitronensaft	Ja		100% Frucht – nur zum Verfeinern, nicht als Basis für eine Sauce
	Ausnahmen bei den Saucen:			
Plum Sauce	Ja		Die Plum Sauce wird in asiatischen Restaurants toleriert, da die Pflaumensorte mit der sie hergestellt wird, in Europa nicht erhältlich ist.	
Sojasauce	Ja			
Worcestershire-Sauce	Ja			
Squid Brand Fish Sauce (Variante der Sojasauce)	Ja			
Brot, Desserts, Gebäck	Brot, Burger Buns	Ja		Wir empfehlen sie bei einer Bäckerei/Kleinbetrieb zuzukaufen, wenn sie nicht hausgemacht werden, und den Hersteller namentlich in der Karte zu nennen (dient allen Parteien).
	Carambar für Creme / Karamel	Ja		
	Confiserie: Pralinen-, Gianduja- und Mandelmassen	Ja		

	Produkte	Ja	Nein	Bemerkungen
Brot, Desserts, Gebäck	Fajitas		Nein	
	Früchte in Konserven		Nein	
	Früchte getrocknet	Ja		
	Früchtepüree tiefgefroren (100% Frucht)	Ja		Ungezuckerte Früchtepürees sind akzeptiert.
	Gebäck zum Kaffee	Ja		
	Gelatine Pulver, Xanthangummi, Emulgatoren	Ja		
	Gipfeli, Schoggibrötli & Süssgebäck	Ja		Wir empfehlen sie bei einer Bäckerei/Kleinbetrieb zuzukaufen, wenn sie nicht hausgemacht werden, und den Hersteller namentlich in der Karte zu nennen (dient allen Parteien).
	Glasuren		Nein	
	Industrielle Glacen		Nein	
	Industrielle Tortenböden		Nein	Industriell hergestellte frische Teige sind vom Label ausgeschlossen. Ausgenommen sind roher Blätterteig sowie Filo- und Brickteig, da ihre handwerkliche Herstellung zeitintensiv und technisch anspruchsvoll ist.
	Litschi aus der Dose		Nein	
	Löffelbiskuit, Boudoir (Tiramisu)	Ja		Toleriert seit April 2024.
	Marroni (tiefgefroren)	Ja		Gefrorene Marroni (= blanchierte Kastanien um die Haut leicht entfernen zu können) wurden im September 2020 genehmigt. Dieses Produkt muss obligatorisch weiterverarbeitet werden.
	Marroni (glasiert/kandierte)		Nein	Kann mit gefrorenen Marroni gemacht werden
	Marronipüree, Vermicelle	Ja		Toleriert (seit Mai 2022) wenn nicht zusätzlich aromatisiert mit Kirsch oder ähnlich.
	Meringues		Nein	
	Nutella		Nein	
	Pistazienpaste (ohne weitere Zutaten)	Ja		
	Pitabrot	Ja		
	Preiselbeerkonfitüre (gilt für alle Konfitüren)		Nein	Alle Konfitüren sollten hausgemacht sein mit frischen Früchten oder tiefgefrorenen, ungezuckerten Früchten.
Speculos	Ja		Cheesecakes mit Speculoos	
Vanille Extrakt	Ja			
Zucker (in allen Formen, Glukose etc.)	Ja			
Aperitif	Gesalzene Erdnüsse etc.	Ja		
	Maniok-Shrimps-Chips		Nein	Können frisch zubereitet werden aus der Maniokwurzel.
	Oliven (unabhängig der Verpackung)	Ja		

Bitte beachten

Sofern Sie Produkte verwenden, die nicht toleriert werden, müssen diese **mit einem Stern (*) gekennzeichnet und von der Legende am Seitenende** begleitet werden: « **Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels Fait Maison nicht erfüllt.** » Die grosse Mehrheit der Speisen in Ihrer Karte sollte jedoch hausgemacht sein und dem Pflichtenheft entsprechen.