

## Label Fait Maison: tolerierte resp. nicht tolerierte Produkte



	Produkte	Ja	Nein	Bemerkungen
<b>Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte</b>	Artischocken in Dosen		<b>Nein</b>	Artischocken in Öl oder tiefgekühlt sind erlaubt.
	Ebly Weizen	<b>Ja</b>		
	Gekochte Randen (Rote Bete)	<b>Ja</b>		Seit dem 01.05.26 von der technischen Kommission akzeptiert, jedoch nicht in Dosen.
	Gepufftes Getreide/Weizen	<b>Ja</b>		
	Gepufftes Quinoa	<b>Ja</b>		
	Getrocknetes Gemüse	<b>Ja</b>		
	Kardy (Cardon) im Glas/der Dose	<b>Ja</b>		Kaum frisch erhältlich.
	Kichererbsen in der Dose		<b>Nein</b>	Kichererbsen in der Dose sind bereits vorgekocht und gelten daher nicht als hausgemacht. Sie können trocken gekauft werden.
	Mais in der Dose		<b>Nein</b>	Tiefgekühlter Mais ist erlaubt.
	Palmherzen in der Dose	<b>Ja</b>		Nicht anders erhältlich.
	Peperoni im Glas (gegrillt, gebraten)	<b>Ja</b>		In Öl oder Essig konservierte Produkte werden toleriert, sofern neutral (ohne Gewürze).
	Puffreis	<b>Ja</b>		
	Rote Bohnen (Indianerbohnen)		<b>Nein</b>	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)	<b>Ja</b>		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	<b>Ja</b>		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).	
<b>Milchprodukte</b>	Fondue-Mischung (nur Käse)	<b>Ja</b>		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)		<b>Nein</b>	
	Getrennte Eier	<b>Ja</b>		Werden aus Hygienegründen toleriert.
	Hartgekochte Eier		<b>Nein</b>	
<b>Vegetarische Produkte</b>	Tofu	<b>Ja</b>		Natur- und Seidentofu toleriert.
	Quorn		<b>Nein</b>	
	Tempeh	<b>Ja</b>		Toleriert seit April 2024.
	Seitan	<b>Ja</b>		Toleriert seit April 2024.
	Planted Produkte		<b>Nein</b>	Wir empfehlen, auf ungewürzte Produkte zurückzugreifen und diese mit dem Herstellernamen in der Speisekarte zu deklarieren.
	Vegetarische Würste / Bällchen		<b>Nein</b>	
<b>Fisch und Weichtiere</b>	Geräucherter Fisch	<b>Ja</b>		Auch Lachs seit Mai 2022.
	Sardinen in der Dose	<b>Ja</b>		
	Schnecken	<b>Ja</b>		Schnecken in Dosen (in Bouillon gekocht) werden akzeptiert, ebenso wie tiefgefrorene Schnecken ohne vorherige Zubereitung.
	Thunfisch in der Dose	<b>Ja</b>		
<b>Saucen, Gewürze</b>	Asiatische Süß-Sauer-Sauce (z.B. "MAE PLOY")		<b>Nein</b>	
	Austernsauce	<b>Ja</b>		
	Barbecue-Sauce		<b>Nein</b>	
	Balsamico-Creme	<b>Ja</b>		
	Cenovis	<b>Ja</b>		

	Produkte	Ja	Nein	Bemerkungen
Saucen, Gewürze	Crème-Fixiermittel in Pulverform	Ja		
	Curry-Paste (rote, gelbe etc.)	Ja		Werden seit Mai 2022 toleriert.
	Erdnussbutter	Ja		
	Industrielle Saucenfonds, Roux, Bouillons		Nein	Als Würze/Verfeinerung 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 pasteurisierte Eier verwendet werden. Mayonnaise (nature) als Basis einer Zubereitung ist seit 01.05.26 erlaubt.
	Meerrettichsauce		Nein	
	Melasse	Ja		
	Miso	Ja		
	Pesto		Nein	
	Röstzwiebeln (Industriell)	Ja		Seit dem 01.05.26 von der technischen Kommission genehmigt.
	Salatsauce mit industrieller Mayonnaise		Nein	
	Sambal oelek (frische Chilipaste)	Ja		
	Satay-Sauce (Erdnussauce)		Nein	
	Senf	Ja		
	Tahini	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
	<b>Ausnahmen bei den Saucen:</b>			
	<b>Hoisin-Sauce (chinesische Barbecue-Sauce)</b>	Ja		
	<b>Plum Sauce</b>	Ja		Die Plum Sauce wird in asiatischen Restaurants toleriert, da die Pflaumensorte mit der sie hergestellt wird, in Europa nicht erhältlich ist.
	<b>Sojasauce</b>	Ja		
	<b>Asiatische Sweet-Chili-Sauce</b>	Ja		
	<b>Worcestershire-Sauce</b>	Ja		
	<b>Squid Brand Fish Sauce (Variante der Sojasauce)</b>	Ja		
Abricoture	Ja		Zur Glasur von hausgemachten Wähen.	
Brot, Burger Buns	Ja		Wir empfehlen, bei einer Bäckerei/Kleinbetrieb zuzukaufen, wenn sie nicht hausgemacht werden, und den Hersteller namentlich in der Karte zu nennen (dient allen Parteien).	
Carambar für Crème / Karamel	Ja			
Confiserie: Pralinen-, Gianduja- und Mandelmassen	Ja			
Fajitas, Wraps	Ja		Seit dem 01.05.26 von der technischen Kommission genehmigt.	

	Produkte	Ja	Nein	Bemerkungen
<b>Brot, Teigwaren, Desserts, Gebäck</b>	Früchte in Konserven		Nein	
	Früchte getrocknet	Ja		
	Früchtepüree tiefgefroren (100% Frucht)	Ja		Ungezuckerte Früchtepürees sind akzeptiert.
	Gebäck zum Kaffee	Ja		
	Gefüllte Frischpasta		Nein	
	Gelatine Pulver, Xanthangummi, Emulgatoren	Ja		
	Gnocchis		Nein	
	Gipfeli, Schoggibrötli & Süssgebäck	Ja		Wir empfehlen, 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	
	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/kandiert)		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		
	Pizzateig, Mürbeteig oder Kuchenteig		Nein	
	Preiselbeerkonfitüre (gilt für alle Konfitüren)		Nein	Alle Konfitüren sollten hausgemacht sein mit frischen Früchten oder tiefgefrorenen, ungezuckerten Früchten.
	Roher Blätterteig, Brick- oder Filoteig	Ja		Auch Frühlingsrollenteig, Reispapierhüllen etc.
	Spätzli		Nein	
Spekulatius	Ja		Cheesecakes mit Spekulatius	
Vanille Extrakt	Ja			
Zucker (in allen Formen, Glukose etc.)	Ja			
<b>Aperitif</b>	Gesalzene Erdnüsse etc.	Ja		
	Maniok-Shrimps-Chips		Nein	Können aus der Maniokwurzel frisch zubereitet werden.
	Olivens (unabhängig der Verpackung)	Ja		

**Bitte  
bachten**

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.