

# DIÉTÁS ÉTLAP

HUNGAST

Kérlek még!

Budapest

Óvoda Sertéshúsmentes

2019. 04. 01.–2019. 04. 07.

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek	szombat	vasárnap
TÍZÓRAI	<p>Tej R Mini lekvár Mini margarin R Félbarna kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7,12</p> <p>EN:344 ZS: 7,5 TZS: 3,0 FH: 11,9 SZH: 58,3 CK: 27,8 SÓ: 1,3</p>	<p>Citromos tea R Kőrözött R Teljes kiőrlésű kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 200 ZS: 2,9 TZS: 1,4 FH: 7,8 SZH: 33,4 CK: 8,5 SÓ: 1,0</p>	<p>Kakaós tej R Kuglóf R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,6,7</p> <p>EN: 282 ZS: 7,3 TZS: 2,0 FH: 16,5 SZH: 39,1 CK: 19,5 SÓ: 0,2</p>	<p>Tej R Vajkrém R Kifli R Sárgarépa hasábok</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 329 ZS: 12,8 TZS: 6,4 FH: 11,7 SZH: 40,8 CK: 10,9 SÓ: 0,8</p>	<p>Gyümölcsstea R Főtt tojás R Mini margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R Zöldpaprika R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3</p> <p>EN: 264 ZS: 9,5 TZS: 2,6 FH: 10,1 SZH: 32,2 CK: 6,2 SÓ: 1,2</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
EBÉD	<p>Lebbencsleves R Csirkepörkölt R Tököfőzelék R Teljes kiőrlésű kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7,12</p> <p>EN:509 ZS: 17,1 TZS: 3,2 FH: 22,4 SZH: 62,7 CK: 9,0 SÓ: 1,8</p>	<p>Húsgaluska leves szárnyasból Gránátos kocka R Cékla savanyúság R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,9,12</p> <p>EN: 498 ZS: 14,7 TZS: 1,8 FH: 20,3 SZH: 65,7 CK: 2,2 SÓ: 1,8</p>	<p>Tojásleves R Zöldborsós csirkeragu R Petrezselymes rizs R Alma R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3</p> <p>EN: 509 ZS: 14,5 TZS: 2,5 FH: 24,5 SZH: 66,5 CK: 6,6 SÓ: 1,5</p>	<p>Zöldségleves R Szárnyas aprópecsenye R Paradicsomos káposztafőzelék R Teljes kiőrlésű kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,9</p> <p>EN: 584 ZS: 19,6 TZS: 2,6 FH: 23,4 SZH: 74,8 CK: 20,6 SÓ: 2,0</p>	<p>Brokkolikrémleves R Rántott csirkemell M Karottás rizs Vegyes saláta R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7,9</p> <p>EN: 469 ZS: 23,2 TZS: 2,3 FH: 16,0 SZH: 47,9 CK: 2,3 SÓ: 0,8</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
UZSONNA	<p>Sajtkrém R Kifli R Kaliforniai paprika R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN:206 ZS: 5,6 TZS: 3,3 FH: 6,4 SZH: 31,5 CK: 2,2 SÓ: 1,0</p>	<p>Vajkrém R Zsemle R Jégcsap retek R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 223 ZS: 8,5 TZS: 4,1 FH: 5,1 SZH: 30,5 CK: 0,3 SÓ: 0,7</p>	<p>Edami sajt szelet R Mini margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R Kigyóborka R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 273 ZS: 12,6 TZS: 6,4 FH: 12,4 SZH: 25,8 CK: 0,0 SÓ: 1,6</p>	<p>Csirkemell sonka R Mini margarin R Félbarna kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1</p> <p>EN: 181 ZS: 5,5 TZS: 1,7 FH: 10,1 SZH: 26,8 CK: 0,1 SÓ: 1,5</p>	<p>Gyümölcsös joghurt R Kifli R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 221 ZS: 2,2 TZS: 1,3 FH: 7,4 SZH: 42,0 CK: 11,8 SÓ: 0,7</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>

Allergénjelölés magyarázata: 1. Glutént tartalmazó gabonafélék; 2. Rákfélék; 3. Tojás; 4. Hal; 5. Földimogyoró; 6. Szójabab; 7. Tej (beleértve a laktózt); 8. Diófélék; 9. Zeller; 10. Mustár; 11. Szezámag; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puhatestűek.

Kérünk, az ételek allergén tartalmáról érdeklődj kiszolgálást végző munkatársainknál! A szükség szerinti ételváltoztatásért előre is elnézsedet kérjük, megértésedet köszönjük.

Tápanyagtartalom jelölés magyarázata: EN (számított energia; kcal/adag), ZS (zsír; g/adag), TZS (telített zsírsav; g/adag), FH (fehérje; g/adag), SZH (szénhidrát; g/adag), CK (cukor; g/adag), SÓ (só; g/adag)

\*A csillaggal jelölt ételek fényképes receptje honlapunkon ([www.hungast.hu](http://www.hungast.hu)) megtekinthető.

# DIÉTÁS ÉTLAP

HUNGAST

Kérlek még!

Budapest

Óvoda Sertéshúsmentes

2019. 04. 08.–2019. 04. 14.

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek	szombat	vasárnap
TÍZÓRAI	<p>Tej R Gabonapehely R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7,8,11</p> <p>EN:214 ZS: 3,8 TZS: 1,8 FH: 8,5 SZH: 35,5 CK: 20,8 SÓ: 0,4</p>	<p>Citromos tea R Majonézes-uborkás tojáskrém R Teljes kiőrlésű kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,10</p> <p>EN: 246 ZS: 8,3 TZS: 1,5 FH: 7,7 SZH: 32,9 CK: 7,6 SÓ: 1,7</p>	<p>Gyümölcs tea R Magyaros vajkrém R Teljes kiőrlésű kenyér R Hónapos retek R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 208 ZS: 5,5 TZS: 2,5 FH: 5,1 SZH: 32,5 CK: 6,7 SÓ: 1,3</p>	<p>Tejeskávé Briós</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7</p> <p>EN: 287 ZS: 5,9 TZS: 2,9 FH: 10,7 SZH: 46,9 CK: 21,8 SÓ: 0,5</p>	<p>Citromos tea R Margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R Paradicsom R</p> <p><u>Allergének:</u> 1</p> <p>EN: 179 ZS: 2,6 TZS: 0,2 FH: 4,4 SZH: 32,4 CK: 7,1 SÓ: 0,9</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
EBÉD	<p>Tejfőles karfiolleves R Tarhonyás hús szárnyasból Csemege uborka (édesítőszerrel)</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7,10</p> <p>EN:421 ZS: 12,0 TZS: 2,4 FH: 23,1 SZH: 54,6 CK: 1,3 SÓ: 1,6</p>	<p>Daragaluska leves R Szárnyas vagdalt R Zöldbabfőzelék R Teljes kiőrlésű kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7,9</p> <p>EN: 589 ZS: 18,6 TZS: 4,1 FH: 23,9 SZH: 71,1 CK: 5,0 SÓ: 2,8</p>	<p>Tárkonyos szárnyas raguleves R Mákos nudli R Vanília öntet R Alma R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,5,7,8</p> <p>EN: 644 ZS: 18,3 TZS: 3,2 FH: 24,8 SZH: 74,5 CK: 21,4 SÓ: 1,9</p>	<p>Zellerleves R Szárnyas aprópecsenye R Tört burgonya R Cékla savanyúság R Félbarna kenyér ebédhez R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,9,12</p> <p>EN: 495 ZS: 20,0 TZS: 2,7 FH: 21,0 SZH: 55,2 CK: 2,5 SÓ: 2,4</p>	<p>Gyümölcsleves R Sütőben sült halrudak Rizi bizi R Tartár mártás R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,4,7,10</p> <p>EN: 492 ZS: 14,6 TZS: 2,9 FH: 19,5 SZH: 67,6 CK: 16,8 SÓ: 2,1</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
UZSONNA	<p>Csirkehús pástétom Teljes kiőrlésű kenyér R Kigyóuborka R</p> <p><u>Allergének:</u> 1</p> <p>EN:227 ZS: 8,2 TZS: 3,1 FH: 10,9 SZH: 25,6 CK: 0,0 SÓ: 0,9</p>	<p>Pulykamell sonka R Mini margarin R Szezám-magos zsemle R Zöldpaprika R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,11</p> <p>EN: 223 ZS: 6,7 TZS: 1,7 FH: 8,3 SZH: 31,7 CK: 0,5 SÓ: 1,3</p>	<p>Sajt szelet R Margarin R Zsemle R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 278 ZS: 10,9 TZS: 0,2 FH: 12,6 SZH: 30,2 CK: 0,1 SÓ: 1,4</p>	<p>Csirkemell sonka R Mini margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R Zöldpaprika R</p> <p><u>Allergének:</u> 1</p> <p>EN: 193 ZS: 5,7 TZS: 1,6 FH: 9,9 SZH: 26,0 CK: 0,1 SÓ: 1,4</p>	<p>Kockasajt R Kifli R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 249 ZS: 10,4 TZS: 0,9 FH: 9,8 SZH: 27,3 CK: 0,7 SÓ: 0,8</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>

Allergénjelölés magyarázata: 1. Glutént tartalmazó gabonafélék; 2. Rákfélék; 3. Tojás; 4. Hal; 5. Földimogyoró; 6. Szójabab; 7. Tej (beleértve a laktózt); 8. Diófélék; 9. Zeller; 10. Mustár; 11. Szezám; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puhatestűek.

Kérünk, az ételek allergén tartalmáról érdeklődj kiszolgálást végző munkatársainknál! A szükség szerinti ételváltoztatásért előre is elnézsedet kérjük, megértésedet köszönjük.

Tápanyagtartalom jelölés magyarázata: EN (számított energia; kJ/adag), ZS (zsír; g/adag), TZS (telített zsírsav; g/adag), FH (fehérje; g/adag), SZH (szénhidrát; g/adag), CK (cukor; g/adag), SÓ (sós; g/adag)

\*A csillaggal jelölt ételek fényképes receptje honlapunkon (www.hungast.hu) megtekinthető.

# DIÉTÁS ÉTLAP

HUNGAST

Kérlek még!

Budapest

Óvoda Sertéshúsmentes

2019. 04. 15.–2019. 04. 21.

hétfő

kedd

szerda

csütörtök

péntek

szombat

vasárnap

TÍZÓRAI

<p>Tej R Fonott kalács R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7</p> <p>EN:255 ZS: 6,0 TZS: 3,1 FH: 10,9 SZH: 38,1 CK: 13,5 SÓ: 0,5</p>	<p>Citromos tea R Halkrém R Teljes kiőrlésű kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,4,7,10</p> <p>EN: 231 ZS: 4,9 TZS: 1,3 FH: 8,9 SZH: 36,3 CK: 7,6 SÓ: 1,1</p>	<p>Tej R Főtt tojás R Margarin R Zsemle R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7</p> <p>EN: 287 ZS: 7,4 TZS: 3,1 FH: 13,3 SZH: 40,4 CK: 10,1 SÓ: 1,0</p>	<p>Tej R Mogyorós krém R Félbarna kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,5,7</p> <p>EN: 327 ZS: 9,7 TZS: 4,0 FH: 12,3 SZH: 49,9 CK: 21,2 SÓ: 1,1</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
---	---	---	--	--	--	--

EBÉD

<p>Zöldségleves R Levesbetét R Csirkepörkölt R Fejtettbab főzelék R Teljes kiőrlésű kenyér R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7,9</p> <p>EN:545 ZS: 17,6 TZS: 3,2 FH: 26,7 SZH: 65,5 CK: 2,2 SÓ: 1,9</p>	<p>Gulyásleves pulykahúsból Kardamomos barack velő R Darás metélt R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,9,12</p> <p>EN: 601 ZS: 14,6 TZS: 1,8 FH: 22,7 SZH: 90,8 CK: 12,6 SÓ: 1,7</p>	<p>Paradicsomleves R Mexikói csirkemáj rizottó R Csemege uborka (édesítőszerrel) Húsvéti tojás R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7,9,10</p> <p>EN: 555 ZS: 17,1 TZS: 4,6 FH: 22,2 SZH: 74,9 CK: 18,5 SÓ: 1,7</p>	<p>Kukoricadara galuska leves R Vagdalt pogácsa pulykából Parajmártás R Főtt burgonya 1/2 adag R Teljes kiőrlésű kenyér ebédhe</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7,9,12</p> <p>EN: 549 ZS: 18,6 TZS: 3,0 FH: 22,7 SZH: 69,3 CK: 6,0 SÓ: 3,0</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
---	---	--	---	--	--	--

UZSONNA

<p>Zöldfűszeres vajkrém R Zsemle R Kaliforniai paprika R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN:237 ZS: 8,0 TZS: 3,7 FH: 6,3 SZH: 33,7 CK: 0,3 SÓ: 0,7</p>	<p>Reszelt sajt R Margarin R Császárszemle R Kígyóuborka R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 215 ZS: 8,5 TZS: 4,0 FH: 9,5 SZH: 24,2 CK: 0,7 SÓ: 1,0</p>	<p>Csirkemell sonka R Margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R Hónapos retek R</p> <p><u>Allergének:</u> 1</p> <p>EN: 175 ZS: 3,6 TZS: 0,4 FH: 9,8 SZH: 25,6 CK: 0,1 SÓ: 1,4</p>	<p>Pulykamell sonka R Margarin R Félbarna kenyér R Paradicsom R</p> <p><u>Allergének:</u> 1</p> <p>EN: 169 ZS: 3,1 TZS: 0,2 FH: 8,5 SZH: 28,2 CK: 0,0 SÓ: 1,4</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
---	--	---	---	--	--	--

Allergénjelölés magyarázata: 1. Glutént tartalmazó gabonafélék; 2. Rákfélék; 3. Tojás; 4. Hal; 5. Földimogyoró; 6. Szójabab; 7. Tej (beleértve a laktózt); 8. Diófélék; 9. Zeller; 10. Mustár; 11. Szezám; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puhatestűek.

Kérünk, az ételek allergén tartalmáról érdeklődj kiszolgálást végző munkatársainknál! A szükség szerinti ételváltoztatásért előre is elnézést kérjük, megértésedet köszönjük.

Tápanyagtartalom jelölés magyarázata: EN (számított energia; kcal/adag), ZS (zsír; g/adag), TZS (telített zsírsav; g/adag), FH (fehérje; g/adag), SZH (szénhidrát; g/adag), CK (cukor; g/adag), SÓ (só; g/adag)

\*A csillaggal jelölt ételek fényképes receptje honlapunkon (www.hungast.hu) megtekinthető.



# DIÉTÁS ÉTLAP

HUNGAST

Kérlek még!

Budapest

Óvoda Sertéshúsmentes

2019. 04. 22.–2019. 04. 28.

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek	szombat	vasárnap
TÍZÓRAI	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p>Citromos tea R Körözött R Teljes kiőrlésű kenyér R Paradicsom R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 204 ZS: 3,0 TZS: 1,4 FH: 8,0 SZH: 34,2 CK: 8,5 SÓ: 1,0</p>	<p>Kakaós tej R Vaj R Kifli R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 381 ZS: 17,2 TZS: 2,9 FH: 12,9 SZH: 43,2 CK: 15,7 SÓ: 0,7</p>	<p>Tej R Fahéjas csiga R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7,8,10,11</p> <p>EN: 308 ZS: 11,5 TZS: 6,1 FH: 9,1 SZH: 41,6 CK: 22,5 SÓ: 0,5</p>	<p>Gyümölcsstea R Edami sajt szelet R Margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R Zöldpaprika R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 285 ZS: 10,6 TZS: 5,2 FH: 12,5 SZH: 32,4 CK: 6,2 SÓ: 1,6</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
EBÉD	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p>Magyaros gombaleves R Majorannás csirketokány R Burgonyafőzelék R Teljes kiőrlésű kenyér ebédhe</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7,9,12</p> <p>EN: 528 ZS: 17,0 TZS: 3,0 FH: 26,6 SZH: 64,0 CK: 2,5 SÓ: 1,8</p>	<p>Erőleves R Sajt szórát R Paradicsomos-tonhalas szósz R Főtt tészta R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,4,7,9</p> <p>EN: 465 ZS: 14,9 TZS: 6,0 FH: 31,0 SZH: 47,8 CK: 2,6 SÓ: 1,8</p>	<p>Tarhonyaleves R Szárnyas vagdalt R Zöldborsó főzelék R Teljes kiőrlésű kenyér ebédhe Alma R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,3,7,9,12</p> <p>EN: 576 ZS: 12,8 TZS: 2,2 FH: 27,7 SZH: 83,7 CK: 17,9 SÓ: 2,1</p>	<p>Zellerkrém leves R Pirított tökmag Indiai joghurtos csirkeragu R Párolt rizs R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7,9</p> <p>EN: 513 ZS: 19,3 TZS: 3,6 FH: 21,1 SZH: 59,8 CK: 3,6 SÓ: 1,2</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
UZSONNA	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p>Habos puding R</p> <p><u>Allergének:</u> 1,7</p> <p>EN: 178 ZS: 3,2 TZS: 2,2 FH: 3,8 SZH: 33,0 CK: 22,2 SÓ: 0,0</p>	<p>Csirkemell sonka R Mini margarin R Teljes kiőrlésű kenyér R Hónapos retek R</p> <p><u>Allergének:</u> 1</p> <p>EN: 191 ZS: 5,6 TZS: 1,6 FH: 9,9 SZH: 25,6 CK: 0,1 SÓ: 1,4</p>	<p>Pulykamell sonka R Margarin R Zsemle R Kígyúborka R</p> <p><u>Allergének:</u> 1</p> <p>EN: 190 ZS: 3,1 TZS: 0,2 FH: 8,1 SZH: 31,3 CK: 0,1 SÓ: 1,1</p>	<p>Túró rudi Körte</p> <p><u>Allergének:</u> 7</p> <p>EN: 163 ZS: 5,8 TZS: 3,6 FH: 3,4 SZH: 24,9 CK: 24,3 SÓ: 0,0</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>

Allergénjelölés magyarázata: 1. Glutént tartalmazó gabonafélék; 2. Rákfélék; 3. Tojás; 4. Hal; 5. Földimogyoró; 6. Szójabab; 7. Tej (beleértve a laktózt); 8. Diófélék; 9. Zeller; 10. Mustár; 11. Szezámag; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puhatestűek.

Kérünk, az ételek allergén tartalmáról érdeklődj kiszolgálást végző munkatársainknál! A szükség szerinti ételváltoztatásért előre is elnézsedet kérjük, megértésedet köszönjük.

Tápanyagtartalom jelölés magyarázata: EN (számított energia; kcal/adag), ZS (zsír; g/adag), TZS (telített zsírsav; g/adag), FH (fehérje; g/adag), SZH (szénhidrát; g/adag), CK (cukor; g/adag), SÓ (sós; g/adag)

\*A csillaggal jelölt ételek fényképes receptje honlapunkon (www.hungast.hu) megtekinthető.