

Pécs

Óvoda

2024. 11. 04.–2024. 11. 10.

|         | hétfő  | kedd   | szerda   | csütörtök  | péntek  | szombat | vasárnap |
|---------|--|--|--|--|---|---------|----------|
| TÍZÓRAI | Tea<br>Pizzás csiga<br><br><u>Allergének:</u><br>1,7,12<br>EN:192<br>ZS: 7,2    TZS: 3,8    FH: 3,5<br>SZH:28,1    CK:10,7    SÓ: 0,7                                | Tej<br>Méz<br>Margarin<br>Fehér kenyér<br><br><u>Allergének:</u><br>1,7<br>EN: 288<br>ZS: 5,4    TZS: 2,7    FH: 10,7<br>SZH:50    CK: 26,1    SÓ: 0,88  | Eper ízű tej<br>Fatörzs kifli<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,7<br>EN: 292<br>ZS: 6,5    TZS: 3,7    FH:10,7<br>SZH:47,3    CK: 22,9    SÓ: 0,55  | Tea<br>Majonézes tonhalkrém<br>Teljes kiőrlésű kenyér<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,4,6,10<br>EN: 208<br>ZS: 3,3    TZS: 0,5    FH: 7,6<br>SZH:35,3    CK: 9,8    SÓ: 0,89        | Tea<br>Főtt tojás<br>Margarin<br>Fehér kenyér<br>Zöldpaprika<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3<br>EN: 211<br>ZS: 4,4    TZS: 1,3    FH: 6,5<br>SZH: 34    CK: 9,5    SÓ: 0,74                      |         |          |
| EBÉD    | Almalé 100%-os<br>Zöldséges rizseshús<br>Csemegeborka<br><br><u>Allergének:</u><br>10,12<br>EN:462<br>ZS: 15,9    TZS: 4    FH: 14<br>SZH:64,9    CK:25,7    SÓ: 1,1 | Köménymagleves<br>Pirított zsemlekocka<br>Dino szelet<br>Zöldborsófőzelék<br>Teljes kiőrlésű kenyér<br>Narancs<br><br><u>Allergének:</u><br>1,7<br>EN: 492<br>ZS: 12,7    TZS: 1,9    FH: 23,4<br>SZH:65,1    CK: 19,1    SÓ: 2,07 | Zöldségleves<br>Főtt sertésszelet<br>Gyümölcsmártás<br>Pirított dara<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,7,12<br>EN: 429<br>ZS: 10,9    TZS: 1,3    FH:15,1<br>SZH:62,7    CK: 23    SÓ: 1,07 | Babgulyás<br>Túrós derelye<br>Porcukor szórát<br>Fehér kenyér<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,7,9<br>EN: 774<br>ZS: 16,5    TZS: 3    FH: 28,8<br>SZH:126,5    CK: 28,9    SÓ: 1,83 | Fokhagyma krémleves<br>Leves gyöngy<br>Olaszos teljes kiőrlésű penne<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,6,7,9,12<br>EN: 395<br>ZS: 10,9    TZS: 4,5    FH: 20,5<br>SZH: 49,4    CK: 8,4    SÓ: 0,89 |         |          |
| UZSONNA | Kenőmájás<br>Teljes kiőrlésű kenyér<br>Jégcsapretek<br><br><u>Allergének:</u><br>1<br>EN:188<br>ZS: 5,4    TZS: 1,9    FH: 6,5<br>SZH:26,7    CK:0,9    SÓ: 1,08     | Paprikás szalámi<br>Margarin<br>Zsemle<br>Paradicsom<br><br><u>Allergének:</u><br>1<br>EN: 219<br>ZS: 6,8    TZS: 2,3    FH: 6,8<br>SZH:30,7    CK: 0,8    SÓ: 1,07  | Csirkemell sonka<br>Margarin<br>Teljes kiőrlésű kenyér<br>Zöldpaprika<br><br><u>Allergének:</u><br>1<br>EN: 174<br>ZS: 3,5    TZS: 1    FH:7<br>SZH:26,9    CK: 0,8    SÓ: 1,22            | Vajkrém napraforgómaggal<br>Zsemle<br>Kigyóborka<br><br><u>Allergének:</u><br>1,7<br>EN: 199<br>ZS: 4,9    TZS: 2,5    FH: 5,7<br>SZH:31    CK: 1,1    SÓ: 0,82                      | Mese fit Detki keksz<br>Alma<br><br><u>Allergének:</u><br>1,6,7<br>EN: 255<br>ZS: 8,9    TZS: 4,1    FH: 4,1<br>SZH: 38,2    CK: 18,1    SÓ: 0,21   |         |          |

Az ételsoroknál az azokban szándék szerint jelen lévő allergének kerültek feltüntetésre. Az ételsorokban keresztszennyezéssel előfordulhatnak a következő allergének: 1. Glutént tartalmazó gabonafélék; 2. Rákfélék; 3. Tojás; 4. Hal; 5. Földmogyoró; 6. Szójabab; 7. Tej (beleértve a laktózt); 8. Diófélék; 9. Zeller; 10. Mustár; 11. Szószámmag; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puhatestűk. Kérünk, az ételek allergén tartalmáról, valamint a diétás étlapról érdeklődő kiszolgálást végző munkatársainknál Diétás étkezéstétést biztosítunk. A szűkeleg szorított ételapváltoztatásért előre is elnézéstet kérjük, megértésedet köszönjük. Tápanyagtartalom jelölés magyarázata: EN (szárazított 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.



A HÜSMENTES PÉNTEK  
fenntarthatósági program a



szakmai ajánlásával jött létre.

Pécs

Óvoda

2024. 11. 11.–2024. 11. 17.

|         | hétfő   | kedd  | szerda   | csütörtök  | péntek  | szombat   | vasárnap  |
|---------|---|---|--|--|---|---|---|
| TÍZÓRAI | Tej<br>Kakaós csiga<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,7<br>EN:318<br>ZS:14 TZS:8 FH:9,6<br>SZH:37,9 CK:20,4 SÓ:0,6   | Tea<br>Sajtos pogácsa<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,7,12<br>EN:201<br>ZS:6,5 TZS:3,2 FH:3,4<br>SZH:31,3 CK:9,2 SÓ:1,1  | Tea<br>Póréhagymás túrókrém<br>Teljes kiőrlésű kenyér<br><br><u>Allergének:</u><br>1,7<br>EN:205<br>ZS:2,9 TZS:1,6 FH:7,8<br>SZH:35,4 CK:10,2 SÓ:0,78  | Tej<br>Szamóca extra dzsem<br>Margarin<br>Fehér kenyér<br><br><u>Allergének:</u><br>1,7<br>EN:279<br>ZS:5,4 TZS:2,7 FH:10,7<br>SZH:46,1 CK:21,9 SÓ:0,88  | Tea<br>Petrezselymes uborkás tojáskrém<br>Teljes kiőrlésű kenyér<br>Zöldpaprika<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,10,12<br>EN:214<br>ZS:3,9 TZS:0,8 FH:5,6<br>SZH:36,3 CK:10,3 SÓ:0,93 | <u>Allergének:</u><br>EN:<br>ZS: TZS: FH:<br>SZH: CK: SÓ: | <u>Allergének:</u><br>EN:<br>ZS: TZS: FH:<br>SZH: CK: SÓ: |
| EBÉD    | Almalé 100%-os<br>Sertéspörkölt<br>Szarvacska tészta<br>Cékla savanyúság<br><br><u>Allergének:</u><br>1,10<br>EN:503<br>ZS:15,6 TZS:4 FH:17,5<br>SZH:72,2 CK:29,5 SÓ:1,17 | Zöldborsóleves<br>Húsgombóc<br>Paradicsommártás<br>Főtt burgonya<br>Teljes kiőrlésű kenyér<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,9,12<br>EN:502<br>ZS:16,1 TZS:3,8 FH:17,5<br>SZH:67,1 CK:21,5 SÓ:1,26 | Almás szilvakerémléves<br>Panírozott halrúd<br>Petrezselymes rizs<br>Coleslaw saláta<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,4,7,10,12<br>EN:653<br>ZS:22,6 TZS:3 FH:16,9<br>SZH:93,7 CK:29,7 SÓ:1,94 | Daragaluska leves<br>Fasírtgolyó<br>Sárgaborsófőzelék<br>Teljes kiőrlésű kenyér<br>Körte<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,9,12<br>EN:588<br>ZS:19,7 TZS:5,3 FH:26,1<br>SZH:69,2 CK:4,3 SÓ:1,75 | Hamisgulyás<br>Dejős morzsás nudli<br>Vaníliás öntet<br><br><u>Allergének:</u><br>1,3,7,9,12<br>EN:659<br>ZS:12,2 TZS:2,5 FH:16,2<br>SZH:101,5 CK:22,5 SÓ:1,83                        | <u>Allergének:</u><br>EN:<br>ZS: TZS: FH:<br>SZH: CK: SÓ: | <u>Allergének:</u><br>EN:<br>ZS: TZS: FH:<br>SZH: CK: SÓ: |
| UZSONNA | Magyaros vajkrém<br>Teljes kiőrlésű kenyér<br>Zöldpaprika<br><br><u>Allergének:</u><br>1,7<br>EN:178<br>ZS:4,7 TZS:2,8 FH:5<br>SZH:27,2 CK:1,5 SÓ:0,88                    | Trappista sajt<br>Margarin<br>Fehér kenyér<br>Kígyóuborka<br><br><u>Allergének:</u><br>1,7<br>EN:208<br>ZS:7,8 TZS:4,5 FH:9,2<br>SZH:24,4 CK:0,3 SÓ:1   | Gépsonka<br>Margarin<br>Zsemle<br>Zöldpaprika<br><br><u>Allergének:</u><br>1<br>EN:198<br>ZS:3,7 TZS:1,1 FH:7,7<br>SZH:31,4 CK:1,4 SÓ:1,27   | Sertés párizsi<br>Margarin<br>Zsemle<br>Jégcsapretek<br><br><u>Allergének:</u><br>1<br>EN:212<br>ZS:6,1 TZS:2 FH:6,8<br>SZH:30,6 CK:0,7 SÓ:1,13  | Kockasajt<br>Kifli<br>Alma<br><br><u>Allergének:</u><br>1,7<br>EN:234<br>ZS:6,6 TZS:4 FH:7,4<br>SZH:34,9 CK:9,1 SÓ:1,16   | <u>Allergének:</u><br>EN:<br>ZS: TZS: FH:<br>SZH: CK: SÓ: | <u>Allergének:</u><br>EN:<br>ZS: TZS: FH:<br>SZH: CK: SÓ: |

Az ételsoroknál az azokban szándék szerint jelen lévő allergének kerültek feltüntetésre. Az ételsorokban keresztszennyezéssel előfordulhatnak a következő allergének: 1. Glutént tartalmazó gabonafélék; 2. Rákfélék; 3. Tojás; 4. Hal; 5. Földmogyoró; 6. Szójabab; 7. Tej (beleértve a laktózt); 8. Diófélék; 9. Zeller; 10. Mustár; 11. Szeszamag; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puharetesték. Kérünk, az ételek allergén tartalmáról, valamint a diétás étlapról érdeklődő kiszolgálást végző munkatársainknál! Diétás étkezést biztosítunk. A szükség szerinti ételváltoztatásért előre is elnézést kérjük, megértésedet köszönjük. Tápanyagtartalom jelölés magyarázata: EN (számított energia; kcal/adag), ZS (zsír; g/adag), TZS (telített zsírok; 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.



A HÜSMENTES PÉNTEK  
fenntarthatósági program a



szakmai ajánlásával jött létre.

Pécs

Óvoda

2024. 11. 18.–2024. 11. 24.

|         | hétfő   | kedd   | szerda  | csütörtök   | péntek   | szombat   | vasárnap  |
|---------|---|--|---|---|--|---|---|
| TÍZÓRAI | <p>Kakaós tej<br/>Foszlós kalács</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,3,7</p> <p>EN:291<br/>ZS: 8,4    TZS: 4,4    FH: 11,5<br/>SZH:42,3    CK:21,4    SÓ: 0,69</p>  | <p>Vanília ízű tej<br/>Margarin<br/>Kifli</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7</p> <p>EN: 281<br/>ZS: 5,9    TZS: 2,8    FH: 10,9<br/>SZH:45,6    CK: 20    SÓ: 0,81</p>  | <p>Tea<br/>Zala felvágott<br/>Margarin<br/>Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1</p> <p>EN: 225<br/>ZS: 6    TZS: 2,1    FH:6,4<br/>SZH:34,8    CK: 9,2    SÓ: 1,1</p> | <p>Tea<br/>Sajtkrém<br/>Zsemle<br/>Jégcsapretek</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7</p> <p>EN: 214<br/>ZS: 1,7    TZS: 0,6    FH: 6,8<br/>SZH:40,9    CK: 10    SÓ: 0,88</p>                    | <p>Tea<br/>Barackos túrókrém<br/>Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7</p> <p>EN: 210<br/>ZS: 2,2    TZS: 1,2    FH: 7<br/>SZH: 39,2    CK: 13,9    SÓ: 0,71</p>  | <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:<br/>ZS:<br/>SZH:</p> | <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:<br/>ZS:<br/>SZH:</p> |
| EBÉD    | <p>Lebbencsleves<br/>Főtt virsli<br/>Zöldbabfőzelék<br/>Teljes kiőrlésű kenyér<br/>Alma</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7,12</p> <p>EN:446<br/>ZS: 22,3    TZS: 8,3    FH: 14,9<br/>SZH:44,1    CK:10,7    SÓ: 2,12</p> | <p>Paradicsomleves<br/>Rántott csirkemell<br/>Petrezselymes burgonya<br/>Házi vegyes saláta</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,3,9,12</p> <p>EN: 561<br/>ZS: 9,9    TZS: 1,3    FH: 26,2<br/>SZH:87,2    CK: 22,8    SÓ: 0,81</p> | <p>Sertésraguleves<br/>Darás metélt<br/>Eperöntet</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,3,9</p> <p>EN: 481<br/>ZS: 10,5    TZS: 1,1    FH:13<br/>SZH:81    CK: 27,1    SÓ: 0,43</p>           | <p>Almalé 100%-os<br/>Bácskai rizeshús<br/>Csemegeuborka</p> <p><u>Allergének:</u><br/>10,12</p> <p>EN: 484<br/>ZS: 18    TZS: 5,3    FH: 14,5<br/>SZH:64,7    CK: 26,5    SÓ: 1,29</p>       | <p>Zöldségleves<br/>Főtt tojás<br/>Parajmártás<br/>Főtt burgonya<br/>Fehér kenyér<br/>Gesztenyerúd</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,3,7,12</p> <p>EN: 394<br/>ZS: 10,3    TZS: 4,1    FH: 16<br/>SZH: 51,5    CK: 9,6    SÓ: 0,97</p> | <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:<br/>ZS:<br/>SZH:</p> | <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:<br/>ZS:<br/>SZH:</p> |
| UZSONNA | <p>Kenőmájas<br/>Fehér kenyér<br/>Lilahagyma</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1</p> <p>EN:180<br/>ZS: 5,2    TZS: 1,8    FH: 6,7<br/>SZH:25,7    CK:0,8    SÓ: 0,94</p>  | <p>Gépsonka<br/>Margarin<br/>Teljes kiőrlésű kenyér<br/>Zöldpaprika</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1</p> <p>EN: 178<br/>ZS: 3,9    TZS: 1,3    FH: 7<br/>SZH:27,2    CK: 1,1    SÓ: 1,32</p>                                    | <p>Trappista sajt<br/>Margarin<br/>Zsemle<br/>Kígyóuborka</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7</p> <p>EN: 237<br/>ZS: 7,9    TZS: 4,4    FH:9,6<br/>SZH:30,1    CK: 0,6    SÓ: 1,05</p>    | <p>Csemege szalámi<br/>Margarin<br/>Zsemle<br/>Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1</p> <p>EN: 194<br/>ZS: 7    TZS: 2,5    FH: 5,7<br/>SZH:25,7    CK: 0,4    SÓ: 1,17</p> | <p>Sajtos pogácsa<br/>Mandarin</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,3,7,12</p> <p>EN: 207<br/>ZS: 6,5    TZS: 3,2    FH: 4<br/>SZH: 31    CK: 8,4    SÓ: 1,1</p>  | <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:<br/>ZS:<br/>SZH:</p> | <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:<br/>ZS:<br/>SZH:</p> |

Az ételsoroknál az azokban szándék szerint jelen lévő allergének kerültek feltüntetésre. Az ételsorokban keresztszennyezéssel előfordulhatnak a következő allergének: 1. Glutén (tartalmazó gabonafélék); 2. Rákfélék; 3. Tojás; 4. Hal; 5. Földmogyoró; 6. Szójabab; 7. Tej (beleértve a laktózt); 8. Diófélék; 9. Zeller; 10. Mustár; 11. Szeszamag; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfű; 14. Puhatestűk. Kérünk, az ételek allergén tartalmáról, valamint a diétás étlapról érdeklődő kiszolgálást végző munkatársainknál Diétás étkezést biztosítunk. A szükséges szorítási eljárástól előre is elnézést kérjük, megértésüket 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.



A HÜSMENTES PÉTEK  
fenntarthatósági program a



szakmai ajánlásával jött létre.

Pécs

Óvoda

2024. 11. 25.–2024. 12. 01.

|         | hétfő   | kedd  | szerda   | csütörtök   | péntek   | szombat | vasárnap |
|---------|---|---|--|---|--|---------|----------|
| TÍZÓRAI | <p>Tej<br/>Csokis gabonagolyó</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,6,7</p> <p>EN:168<br/>ZS: 3,8 TZS: 2,2 FH: 7,8<br/>SZH:25,6 CK:16,6 SÓ: 0,26</p>  | <p>Tea<br/>Áfonyás túrókrém<br/>Teljes kiőrlésű zsemle</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7</p> <p>EN: 222<br/>ZS: 2,3 TZS: 1,3 FH: 7,7<br/>SZH:41,4 CK: 15,1 SÓ: 0,61</p> | <p>Tejeskávé<br/>Fatörzs kifli</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,3,7</p> <p>EN: 293<br/>ZS: 6,5 TZS: 3,7 FH:10,8<br/>SZH:47,1 CK: 20,7 SÓ: 0,56</p>  | <p>Tea<br/>Trappista sajt<br/>Margarin<br/>Fehér kenyér</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7</p> <p>EN: 241<br/>ZS: 7,8 TZS: 4,5 FH: 9<br/>SZH:32,9 CK: 9,1 SÓ: 1</p>  | <p>Tea<br/>Majonéz tojáskrém<br/>Teljes kiőrlésű kenyér<br/>Zöldpaprika</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,3,10</p> <p>EN: 216<br/>ZS: 4 TZS: 0,8 FH: 5,8<br/>SZH: 36,2 CK: 10,2 SÓ: 0,91</p>               |         |          |
| EBÉD    | <p>Brokkolikrémleves<br/>Pirított zsemlekocka<br/>Pincepörkölt<br/>Teljes kiőrlésű kenyér<br/>Csalamádé</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7,10,12</p> <p>EN:426<br/>ZS: 15,2 TZS: 4,6 FH: 18,4<br/>SZH:49 CK:3,9 SÓ: 1,98</p> | <p>Bagolyborsó leves<br/>Tonhalas fusilli</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,4,6,7,9</p> <p>EN: 540<br/>ZS: 18,2 TZS: 7 FH: 31,6<br/>SZH:60,8 CK: 7,3 SÓ: 1,71</p>         | <p>Almalé 100%-os<br/>Párolt csirkemell<br/>Sajtmártás<br/>Pritaminos rizs</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7,12</p> <p>EN: 432<br/>ZS: 8,7 TZS: 2,8 FH:21,2<br/>SZH:64,3 CK: 26,7 SÓ: 1,95</p> | <p>Csontleves<br/>Lenmagos fasírt<br/>Sajtmártás<br/>Lencsefőzelék<br/>Teljes kiőrlésű kenyér</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,3,7,9,10,12</p> <p>EN: 547<br/>ZS: 20,6 TZS: 6,3 FH: 27,2<br/>SZH:59,4 CK: 6,1 SÓ: 2,09</p> | <p>Tejfőlös burgonyaleves<br/>Sárgabarackízes gombóc<br/>Porcukor szórat<br/>Kivi</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7,9,12</p> <p>EN: 598<br/>ZS: 9,5 TZS: 2 FH: 12,7<br/>SZH: 113,3 CK: 40,4 SÓ: 1,11</p> |         |          |
| UZSONNA | <p>Libaszí<br/>Fehér kenyér<br/>Zöldpaprika</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1</p> <p>EN:126<br/>ZS: 0,5 TZS: 0,1 FH: 4,2<br/>SZH:25 CK:0,6 SÓ: 0,6</p>  | <p>Pizzás ízű kukoricasnack<br/>Mandarin</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: 130<br/>ZS: 0,4 TZS: 0,1 FH: 2,3<br/>SZH:27 CK: 8,4 SÓ: 0,38</p>                          | <p>Sertés párizsi<br/>Margarin<br/>Teljes kiőrlésű zsemle<br/>Kígyóborka</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1</p> <p>EN: 194<br/>ZS: 6,1 TZS: 2,2 FH:6,3<br/>SZH:27,3 CK: 0,4 SÓ: 1,05</p>          | <p>Gépsonka<br/>Margarin<br/>Zsemle<br/>Jégsaláta</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1</p> <p>EN: 193<br/>ZS: 3,7 TZS: 1,1 FH: 7,5<br/>SZH:30,7 CK: 1,1 SÓ: 1,27</p>   | <p>Epres joghurt<br/>Kifli</p> <p><u>Allergének:</u><br/>1,7</p> <p>EN: 247<br/>ZS: 2,1 TZS: 0,8 FH: 7,8<br/>SZH: 46,5 CK: 19,9 SÓ: 0,63</p>   |         |          |

Az ételsoroknál az azokban szándék szerint jelen lévő allergének kerültek feltüntetésre. Az ételsorokban keresztaszennyezéssel előfordulhatnak a következő allergének: 1. Glutén (tartalmazó gabonafélék); 2. Rákkeltő: 3. Tojás; 4. Hal; 5. Földmogyoró; 6. Szója; 7. Tej (beleértve a laktózt); 8. Diófélék; 9. Zeller; 10. Mucgomba; 11. Szójabab; 12. Kén-dioxid; 13. Csirkefehérje; 14. Puhatestűk. Kérünk, az ételtek allergén tartalmáról, valamint a diétás ételről érdeklődjétek a közlegényeinknél! Diétás étkezést biztosítunk. A szükség szerinti ételváltoztatásért előre is elnézést kérjük, megértésedet köszönjük. Tápanyagtartalom jelölés magyarázata: EN (számított energia: kcal/100g), 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 ételtek fényképes receptje honlapunkon (www.hungast.hu) megtekinthető.



A HÜSMENTES PÉNTEK  
fenntarthatósági program a



szakmai ajánlásával jött létre.