

DIÉTÁS ÉTLAP

HUNGAST
Kérlek még!

VESZPRÉM

Glutén-tejmentes étrend- Óvoda

2025.03.31.–2025.04.04.

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
TÍZÓRAI	Rizsital Kakaós gabonapehely <u>Allergének:</u> 6 EN:221 ZS:3,3 TZS:0,4 FH:1,8 SZH:44,8 CK:11,2 SÓ:0,36	Gyümölcsstea Édes vegafől Kenyér <u>Allergének:</u> EN:228 ZS:8,4 TZS:6,6 FH:0,6 SZH:37,3 CK:12,7 SÓ:0,81	Rizsital Sárgabarack extra dzsem Margarin Kenyér <u>Allergének:</u> EN:323 ZS:4,9 TZS:0,9 FH:1 SZH:67,3 CK:20,9 SÓ:1,12	Gyümölcsstea Gépsonka Margarin Kenyér Saláta levél <u>Allergének:</u> EN:187 ZS:4,1 TZS:1,2 FH:3,6 SZH:33,1 CK:9,8 SÓ:1,41	Gyümölcsstea Tojáskrém Kenyér Zöldpaprika <u>Allergének:</u> 3,10 EN:199 ZS:3,9 TZS:0,7 FH:2,6 SZH:36,3 CK:10,7 SÓ:0,89
EBÉD	BrokkolikréMLEves Píritott kenyérkocka Pincepörkölt Csemegeuborka Kenyér <u>Allergének:</u> 10,12 EN:496 ZS:15,7 TZS:4,3 FH:16,1 SZH:67,7 CK:7,6 SÓ:2,37	Sertésraguleves Bazsalikomos paradicsomos tészta Reszelt növényi sajtptótló <u>Allergének:</u> 9,10,12 EN:512 ZS:20,7 TZS:11,1 FH:12,3 SZH:59,3 CK:9,8 SÓ:1,58	Meggyleves Natúr sertés szelet Sajtmártás növényi sajtjal Pritaminos rizs <u>Allergének:</u> 10,12 EN:534 ZS:19,1 TZS:10,6 FH:18,5 SZH:71,7 CK:27,5 SÓ:1,28	Csontleves Paradicsomos húsos káposzta Kenyér <u>Allergének:</u> 10,12 EN:420 ZS:16,8 TZS:4,4 FH:14,2 SZH:50,3 CK:15,4 SÓ:1,17	Zöldséges burgonyaleves Édes rakott tészta Alma <u>Allergének:</u> 9,10,12 EN:466 ZS:13 TZS:8,1 FH:3,7 SZH:82 CK:30,6 SÓ:0,56
UZSONNA	Margarin Kenyér Zöldpaprika <u>Allergének:</u> EN:135 ZS:2,9 TZS:0,7 FH:0,7 SZH:25,7 CK:2,3 SÓ:0,87	Tengeri sós kukoricasnack Mandarin <u>Allergének:</u> EN:130 ZS:0,4 TZS:0,1 FH:2,3 SZH:27 CK:8,4 SÓ:0,38	Sertés párizsi Margarin Kenyér Kígyóuborka <u>Allergének:</u> EN:174 ZS:6,5 TZS:2,1 FH:2,9 SZH:25,5 CK:2 SÓ:1,24	Növényi sajtkelesztmény Margarin Kenyér <u>Allergének:</u> EN:219 ZS:10,1 TZS:7,3 FH:0,5 SZH:31 CK:1,9 SÓ:1,52	Vaníliás rizsdesszert Kenyér <u>Allergének:</u> 6 EN:266 ZS:8,7 TZS:2,7 FH:0,7 SZH:45,5 CK:12,3 SÓ:0,78

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. Szezámmag; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puhatestűek. **Az ételek allergéntartalmáról kérjük érdeklődj a kiszolgálószemélyzettel!** Az ételváltoztatás jogát fenntartjuk, ennek kapcsán elnézést kérjük, megértéssel köszönjük. A 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 (*) megjelölt ételek fényképes receptje honlapunkon (www.hungast.hu) megtekinthető.



A **HÚSMENTES NAP**
fenntarthatósági program a



szakmai ajánlásával jött létre.

DIÉTÁS ÉTLAP

HUNGAST

Kérek még!

VESZPRÉM

Glutén-tejmentes étrend- Óvoda

2025.04.07.–2025.04.11.

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
TÍZÓRAI	<p>Rizsital Sárgabarack extra dzsem Margarin Kukoricás abonett</p> <p><u>Allergének:</u> 6</p> <p>EN:281 ZS:4,7 TZS:1 FH:3,6 SZH:54,7 CK:19,2 SÓ:0,49</p>	<p>Gyümölcsstea Növényi sajt készítmény Margarin Kenyér Jégcsapretek</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:252 ZS:10,1 TZS:7,3 FH:0,7 SZH:38,9 CK:9,3 SÓ:1,56</p>	<p>Gyümölcsstea Édes puding Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:174 ZS:1,1 TZS:0,1 FH:0,4 SZH:39,7 CK:13,1 SÓ:0,81</p>	<p>Kakaós rizsital Mézes margarin Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:424 ZS:12,5 TZS:5,2 FH:1,8 SZH:76,8 CK:29,7 SÓ:1,08</p>	<p>Gyümölcsstea Főtt tojás Margarin Kenyér Paradicsom</p> <p><u>Allergének:</u> 3</p> <p>EN:197 ZS:4,9 TZS:1,3 FH:2,9 SZH:33,1 CK:9,4 SÓ:0,93</p>
EBÉD	<p>Tarhonyaleves Sertéspörkölt Zöldborsófőzelék Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u> 10,12</p> <p>EN:518 ZS:13,8 TZS:4,2 FH:21,5 SZH:71,6 CK:14,3 SÓ:1,22</p>	<p>Sertésraguleves Burgonyás tészta Cékla savanyúság</p> <p><u>Allergének:</u> 10,12</p> <p>EN:442 ZS:15,1 TZS:4,9 FH:13,1 SZH:58,5 CK:7,4 SÓ:1,9</p>	<p>Paradicsomleves Magyaros sertéskaraj Párolt rizs Fűszeres karotta kukoricával</p> <p><u>Allergének:</u> 9,10,12</p> <p>EN:544 ZS:18 TZS:2,4 FH:16,8 SZH:75,1 CK:17,9 SÓ:1,3</p>	<p>Tojásleves Sertésfasírt Tört burgonya Vitaminsaláta Alma</p> <p><u>Allergének:</u> 3,10,12</p> <p>EN:430 ZS:16,5 TZS:3,7 FH:14,9 SZH:51,2 CK:12,5 SÓ:0,88</p>	<p>Brokkolikrémleves Pírtott kenyérkocka Svájci rakott burgonya</p> <p><u>Allergének:</u> 3,10,12</p> <p>EN:347 ZS:10,9 TZS:3,3 FH:9 SZH:48,4 CK:5,3 SÓ:0,64</p>
UZSONNA	<p>Kenőmájás Kenyér Kígyóborka</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:170 ZS:5,7 TZS:1,9 FH:3,2 SZH:25,8 CK:2,5 SÓ:1,13</p>	<p>Mediterrán tonhalkrém Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u> 4,10</p> <p>EN:195 ZS:6,1 TZS:0,7 FH:4,7 SZH:29,5 CK:3,6 SÓ:1,04</p>	<p>Pulykasonka Margarin Kenyér Zöldpaprika</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:151 ZS:3,3 TZS:0,8 FH:3,7 SZH:26 CK:2,3 SÓ:1,41</p>	<p>Csemege szalámi Margarin Kenyér Jégcsapretek</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:180 ZS:7,3 TZS:2,4 FH:2,6 SZH:25,3 CK:2 SÓ:1,29</p>	<p>Vaníliás rizsdesszert Mandarin</p> <p><u>Allergének:</u> 6</p> <p>EN:196 ZS:7,8 TZS:2,6 FH:0,9 SZH:29,3 CK:18,4 SÓ:0</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. Szezámmag; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puhatestűek. Az ételek allergéntartalmáról kérjük érdeklődj a kiszolgálószemélyzettel! Az ételváltoztatás jogát fenntartjuk, ennek kapcsán elnézést kérjük, megértésed köszönjük. A 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 (*) megjelölt ételek fényképes receptje honlapunkon (www.hungast.hu) megtekinthető.



A HÚSMENTES NAP
fenntarthatósági program a



szakmai ajánlásával jött létre.

DIÉTÁS ÉTLAP

HUNGAST

Kérek még!

VESZPRÉM

Glutén-tejmentes étrend- Óvoda

2025.04.14.–2025.04.18.

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
TÍZÓRAI	<p>Rizsital Szamóca extra dzsem Margarin Kukoricás abonett</p> <p><u>Allergének:</u> 6</p> <p>EN:282 ZS:4,7 SZH:54,7</p> <p>TZS:1 FH:3,6 SÓ:0,49</p>	<p>Gyümölcstea Gépsonka Margarin Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:185 ZS:4,1 SZH:32,9</p> <p>TZS:1,2 FH:3,5 SÓ:1,4</p>	<p>Kakaós rizsital Mézes margarin Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:424 ZS:12,5 SZH:76,8</p> <p>TZS:5,2 FH:1,8 SÓ:1,08</p>	<p>Gyümölcstea Zöldfűszeres margarin Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:178 ZS:4,9 SZH:32,2</p> <p>TZS:1,3 FH:0,5 SÓ:0,94</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: SZH:</p> <p>TZS: CK: SÓ:</p>
EBÉD	<p>Zellerleves Tarhonyás hús Csemegeuborka Narancs</p> <p><u>Allergének:</u> 9,10,12</p> <p>EN:358 ZS:9,8 SZH:54,3</p> <p>TZS:2,5 FH:9,8 SÓ:1,37</p>	<p>Zöldségleves Virslí Majorannás burgonyafőzelék Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u> 10,12</p> <p>EN:472 ZS:19 SZH:59,1</p> <p>TZS:6,1 FH:12,6 SÓ:2,28</p>	<p>Fahéjas almaleves Rántott sertésszelet Rizibizi Káposztasaláta Kakaós muffin</p> <p><u>Allergének:</u> 3,10,12</p> <p>EN:790 ZS:16,2 SZH:131,7</p> <p>TZS:5,1 FH:26 SÓ:0,94</p>	<p>Csirkeraguleves Darásmetélt Sárgabarack extra dzsem Alma</p> <p><u>Allergének:</u> 9,10,12</p> <p>EN:472 ZS:10,2 SZH:81,2</p> <p>TZS:1 FH:10,2 SÓ:0,67</p>	<p>ÜNNEPNAP</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:0 ZS: SZH:</p> <p>TZS: CK: SÓ:</p>
UZSONNA	<p>Margarin Kenyér Retek</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:134 ZS:2,9 SZH:25,5</p> <p>TZS:0,7 FH:0,8 SÓ:0,89</p>	<p>Növényi sajt készítmény Margarin Kenyér Zöldpaprika</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:225 ZS:10,1 SZH:32</p> <p>TZS:7,3 FH:0,7 SÓ:1,53</p>	<p>Sertés párizsi Margarin Kenyér Saláta levél</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:174 ZS:6,5 SZH:25,3</p> <p>TZS:2,1 FH:2,8 SÓ:1,24</p>	<p>Zala felvágott Margarin Kenyér Kígyóuborka</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:174 ZS:6,3 SZH:25,5</p> <p>TZS:2,1 FH:3,3 SÓ:1,19</p>	<p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: SZH:</p> <p>TZS: CK: SÓ:</p>

Allergénjelölés magyarázata: 1. Glutént tartalmazó gabonafélék; 2. Rákkfélek; 3. Tojás; 4. Hal; 5. Földimogyoró; 6. Szójabab; 7. Tej (beleértve a laktózt); 8. Diófélék; 9. Zeller; 10. Mustár; 11. Szezámmag; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puhatestűk. Az ételek allergéntartalmáról kérjük érdeklődj a kiszolgálószemélyzettel! Az ételváltoztatás jogát fenntartjuk, ennek kapcsán elnézést kérjük, megértésed köszönjük. A 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 (*) megjelölt ételek fényképes receptje honlapunkon (www.hungast.hu) megtekinthető.



A HÚSMENTES NAP
fenntarthatósági program a



szakmai ajánlásával jött létre.

DIÉTÁS ÉTLAP

HUNGAST

Kérek még!

VESZPRÉM

Glutén-tejmentes étrend- Óvoda

2025.04.21.–2025.04.25.

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
TÍZÓRAI	<p>Gyümölcsstea Magyaros margarinkrém Kenyér Zöldpaprika</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: SZH:</p> <p>TZS: CK:</p> <p>FH: SÓ:</p>	<p>Gyümölcsstea Magyaros margarinkrém Kenyér Zöldpaprika</p> <p><u>Allergének:</u> 10</p> <p>EN:185 ZS:5 SZH:33,4</p> <p>TZS:1,3 CK:9,7</p> <p>FH:0,9 SÓ:1,14</p>	<p>Gyümölcsstea Növényi sajtkrém Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:213 ZS:7,8 SZH:34,5</p> <p>TZS:6,4 CK:9,9</p> <p>FH:0,4 SÓ:1,14</p>	<p>Rizsital Szamóca extra dzsem Margarin Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:323 ZS:4,9 SZH:67,3</p> <p>TZS:0,9 CK:21,1</p> <p>FH:1 SÓ:1,12</p>	<p>Gyümölcsstea Főtt tojás Margarin Kenyér Paradicsom</p> <p><u>Allergének:</u> 3</p> <p>EN:197 ZS:4,9 SZH:33,1</p> <p>TZS:1,3 CK:9,4</p> <p>FH:2,9 SÓ:0,93</p>
EBÉD	<p>ÜNNEPNAP</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:0 ZS: SZH:</p> <p>TZS: CK:</p> <p>FH: SÓ:</p>	<p>Zöldborsóleves Paradicsomos húsos káposzta Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u> 3,9,10,12</p> <p>EN:502 ZS:15,3 SZH:70,9</p> <p>TZS:3,7 CK:15,7</p> <p>FH:15,9 SÓ:1,52</p>	<p>Fejtett bableves füstölt hússal Tejberizs rizsital Fahéjas porcukor Alma Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u> 9,10,12</p> <p>EN:578 ZS:7,4 SZH:118,9</p> <p>TZS:1,3 CK:42,6</p> <p>FH:12,1 SÓ:2,16</p>	<p>Zöldségkrémleves Pirított kenyérkocka Rántott halfilé Petrezselymes rizs Káposztasaláta</p> <p><u>Allergének:</u> 3,4,9,10,12</p> <p>EN:563 ZS:10,8 SZH:97,3</p> <p>TZS:1,9 CK:8,4</p> <p>FH:17,4 SÓ:1,29</p>	<p>Tavaszi leves Zöldsévgaldalt Burgonyapüré Cékla savanyúság</p> <p><u>Allergének:</u> 3,10,12</p> <p>EN:326 ZS:8,3 SZH:53,2</p> <p>TZS:2 CK:5,7</p> <p>FH:7,5 SÓ:1,46</p>
UZSONNA	<p>Növényi sajtkelesztmény Margarin Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN: ZS: SZH:</p> <p>TZS: CK:</p> <p>FH: SÓ:</p>	<p>Növényi sajtkelesztmény Margarin Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:219 ZS:10,1 SZH:31</p> <p>TZS:7,3 CK:1,9</p> <p>FH:0,5 SÓ:1,52</p>	<p>Csemege szalámi Margarin Kenyér Kígyóuborka</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:179 ZS:7,3 SZH:25,2</p> <p>TZS:2,4 CK:2</p> <p>FH:2,6 SÓ:1,26</p>	<p>Csirkemell sonka Margarin Kenyér Retek</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:156 ZS:3,8 SZH:25,9</p> <p>TZS:1 CK:2</p> <p>FH:3,8 SÓ:1,33</p>	<p>Növényi sajtkelesztmény Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:183 ZS:7,8 SZH:27,1</p> <p>TZS:6,4 CK:2,5</p> <p>FH:0,4 SÓ:1,14</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. Szezámmag; 12. Kén-dioxid; 13. Csillagfűrt; 14. Puhatestűek. Az ételek allergéntartalmáról kérjük érdeklődj a kiszolgálószemélyzettel! Az ételváltoztatás jogát fenntartjuk, ennek kapcsán elnézést kérjük, megértésed köszönjük. A 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 (*) megjelölt ételek fényképes receptje honlapunkon (www.hungast.hu) megtekinthető.



A HÚSMENTES NAP
fenntarthatósági program a



szakmai ajánlásával jött létre.

DIÉTÁS ÉTLAP

HUNGAST
Kérek még!

VESZPRÉM

Glutén-tejmentes étrend- Óvoda

2025.04.28.–2025.05.02.

	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek
TÍZÓRAI	<p>Rizsital Szamóca extra dzsem Margarin Kukoricás abonett</p> <p><u>Allergének:</u> 6</p> <p>EN:282 ZS:4,7 TZS:1 FH:3,6 SZH:54,7 CK:19,4 SÓ:0,49</p>	<p>Gyümölcsstea Édes puding eperrel Kenyér GM</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:175 ZS:1,1 TZS:0,1 FH:0,4 SZH:39,7 CK:13,1 SÓ:0,81</p>	<p>Gyümölcsstea Növényi sajt készítmény Margarin Kenyér</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:249 ZS:10,1 TZS:7,3 FH:0,5 SZH:38,5 CK:9,3 SÓ:1,52</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 Csikós sertéstokány Párolt rizs</p> <p><u>Allergének:</u> 10,12</p> <p>EN:453 ZS:18,4 TZS:5,4 FH:12,2 SZH:57,7 CK:2 SÓ:0,8</p>	<p>Almalé 100%-os Bolognai spagetti Reszelt növényi sajt pótló</p> <p><u>Allergének:</u> 9,10,12</p> <p>EN:570 ZS:22,6 TZS:10,2 FH:11,9 SZH:71,7 CK:29,3 SÓ:1,39</p>	<p>Meggyleves Rántott csirkemell Petrezselymes burgonya Vitaminsaláta</p> <p><u>Allergének:</u> 3,10,12</p> <p>EN:513 ZS:5,7 TZS:0,7 FH:23 SZH:89,5 CK:27,4 SÓ:0,91</p>	<p>MUNKASZÜNETI NAP</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:0 ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>	<p>MUNKASZÜNETI NAP</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:0 ZS: TZS: FH: SZH: CK: SÓ:</p>
UZSONNA	<p>Kenőmájás Kenyér Zöldpaprika</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:174 ZS:5,7 TZS:1,9 FH:3,3 SZH:26,4 CK:2,8 SÓ:1,13</p>	<p>Pulykasonka Margarin Kenyér Kígyóborka</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:147 ZS:3,3 TZS:0,8 FH:3,7 SZH:25,4 CK:1,9 SÓ:1,41</p>	<p>Tengeri sós kukoricacsnek Alma</p> <p><u>Allergének:</u></p> <p>EN:120 ZS:0,4 TZS:0,1 FH:2,1 SZH:25,5 CK:7,4 SÓ:0,38</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. Puhatestűk. **Az ételek allergéntartalmáról kérjük érdeklődj a kiszolgáló személyzetnél! Az ételváltoztatás jogát fenntartjuk, ennek kapcsán elnézést kérjük, megértésed köszönjük. A 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 (*) megjelölt ételek fényképes receptje honlapunkon (www.hungast.hu) megtekinthető.



A HÚSMENTES NAP
fenntarthatósági program a



szakmai ajánlásával jött létre.