

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 19.10.20г.до 23.10.20г.

Грамаж:супа 150гр.
основно ястие 150гр.
десерт 150гр.

Менюто е съобразено с изискванията
на РЗИ наредба№37/2009г.
вариант 1

<p><u>Понеделник</u> Пилешка супа със застройка- 99ккал /*яйца,мляко,брашно/ Картофени кюфтета с млечен сос-232 /*глутен,мляко,яйца/ Плод-89ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/</p>	<p><u>Четвъртък</u> Супа от риба варена-127ккал /*глутен,целина/ Леща яхния-175ккал /*целина,глутен/ Плод-101ккал Хляб Пълнозърнест -109ккал /*пшеница/</p>
<p><u>Вторник</u> Супа от зрял боб-121ккал /*целина,глутен/ Спагети Болонезе-236ккал /*кашкавал,глутен/ Плод-101ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница,ръж/</p>	<p><u>ПЕТЪК</u> Таратор-100ккал /*мляко,орехи/ Кюфтета по чирпански-219ккал /*глутен/ Крем нишесте-150ккал Хляб Пълнозърнест -109ккал /*пшеница/</p>
<p><u>Сряда</u> Супа от домати с фиде-85ккал /*целина,глутен,мляко,яйца/ Пиле с ориз-246ккал /*масло/ Плод-101ккал <u>Хляб Добруджа УС-109ккал</u> /*глутен,пшеница/</p>	<p>ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./</p>

Гл.готвач:Сузана Георгиева

Директор:

Управител:Станко Анастасов

Мед.лице: