

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 19.09-22г.-23.09.2022г.

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

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

<u>Понеделник</u> Супа топчета-129ккал /*мляко,яйца,глутен,целина/ Яхния от леща -175ккал /*глутен,целина/ Плод-100ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	<u>Четвъртък</u>
<u>Вторник</u> Таратор-101ккал /*орехи,мляко/ Свински кебап върху ориз-176ккал */глутен/ Пандишпан-185ккал /*мляко,глутен,яйца/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/	<u>Петък</u> Крем супа от картофи-212ккал /*мляко,яйца,брашно,масло/ Спагети Болонезе-236ккал */глутен,кашкавал/ Плод-89ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/
<u>Сряда</u> Зеленчукова супа с п.фиде-112ккал /*глутен,мляко,яйца,масло/ Пиле с картофи-212ккал */глутен,целина/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./ Гл.готвач:Сузана Георгиева

Директор:



Мед.лице:

Управител:Станко Анастасов



Приятен апетит!!!!!!