

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 24.10.22г.до 28.10.22г.

Грамаж:супа 150гр.
основно ястие 150гр.
десерт 150гр.-200гр.

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

<p><u>Понеделник</u> Супа от св.месо с фиде-133ккал /*яйца,мляко,глутен,целина/ Яхния от грах-132ккал /*глутен,целина/ Плод-89ккал Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /*пшеница/</p>	<p><u>Четвъртък</u> Млечна супа със зеленчуци-102кка /*мляко,глутен,яйца,целина/ Кюфтета на скара със зелева салата /*целина/-229ккал Плод-89ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/</p>
<p><u>Вторник</u> Таратор-101ккал /*мляко,яйца,глутен/ Пилешко шишче с гарн.ризото-232ккал/морк /*масло/ Пандишпан-175ккал /*мляко,глутен,яйца/ Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /*пшеница/</p>	<p><u>ПЕТЪК</u> Супа от леща-122ккал /*глутен,целина/ Мусака-212ккал /*мляко,яйца,глутен/ Плод-101ккал /*мляко,глутен/ Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/</p>
<p><u>Сряда</u> Супа от риба-112/Пил.супа-96ккал /*глутен,целина,риба,мляко/ Огретен със сирене-190ккал /*мляко,яйца,глутен/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/</p>	<p>ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./</p> <p>Гл.готвач:Сузана Георгиева</p>

Директор:



Мед.лице:

(Handwritten signature)

Управител:Станко Анастасов

(Handwritten signature)

Приятен апетит!!!!!!