


СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 20.03.23г.до 24.03.23г.

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

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

<p>Понеделник Пилешка супа-96ккал / * яйца, мляко, глютен, целина / Яхния от леща-175ккал / * глютен, целина / Плод-89ккал Хляб Пълнозърнест УС-109ккал / * пшеница /</p>	<p>Четвъртък Супа от риба варено-127ккал/Супа от картофи-103 / * риба, целина, мляко, яйца, глютен / Спагети Болонезе-236ккал / * кашкавал, глютен / Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал / * пшеница /</p>
<p>Вторник Таратор-101ккал / * мляко, орехи / Пиле с ориз-182ккал/морков/ / * масло / Кекс-125ккал / * мляко, глютен, яйца / Хляб Пълнозърнест УС-109ккал / * пшеница /</p>	<p>ПЕТЪК Супа от гъби с фиде п.-124ккал / * мляко, глютен, яйца / Кебапчета със зелена салата-180 / * целина / Мляко с грис-140ккал / * грис, мляко / Хляб Добруджа УС-109ккал / * пшеница /</p>
<p>Сряда Зеленчукова супа-88ккал / * мляко, глютен, яйца, целина / Свинско с картофи-215ккал / * глютен / Сок -101ккал / * мляко, глютен / 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:



Управител:Станко Анастасов




Приятен апетит!!!!!!