

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 20.10.25г.до 24.10.25г.

Грамаж:супа 150гр.
основно ястие 150гр.
десерт 140гр.-200гр.

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

<u>Понеделник</u> Супа топчета-129ккал /*мляко,яйца,глутен,целина/ Картофени кюфтета със зелева салата */яйца,целина,глутен/ Плод-89ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	<u>Четвъртък</u> Супа от риба със застройка-96ккал /*мляко,яйца,глутен,масло,риба/ Спагети пълн. Болонезе-212ккал */глутен,мляко,яйца,кашкавал/<i>морков</i> Медена пита-96ккал */глутен,мляко,яйца/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/
<u>Вторник</u> Таратор-101ккал /*мляко/ Цариг. кюфтенца в/у картофено пюре */масло,яйца,глутен,мляко/ Бисквитена торта-212ккал */мляко,яйца,глутен/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/	<u>ПЕТЪК</u> Таратор-101ккал /*мляко/ Винен кебап св.в/у ориз-212ккал */масло,глутен/ Кекс-175ккал */мляко,яйца,глутен/ Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/
<u>Сряда</u> Супа от пиле със застройка и п.фиде /*мляко,яйца,глутен,целина/ Яхния от леща-175ккал /*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!!!!!!