

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 24.11-25г.-28.11.2025г.

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

Менюто е съобразено с изискванията
на РЗИ наредба№ Н-3/2025г.
вариант 1

<u>Понеделник</u> Супа топчета с п.фиде-107ккал /*целина,мляко,яйца,глутен/ Яхния от боб-175ккал /*глутен,целина/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	<u>Четвъртък</u> Супа от риба-154 /*мляко,яйца,брашно,целина,риба/ Запечени картофи със сирене-197ккал */масло,сирене/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/
<u>Вторник</u> Таратор-101ккал /*мляко/ Пилешка пържола на фурна с гарн. ризото*/глутен,масло/ Мляко с грис-140ккал /*глутен,мляко/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/	<u>Петък</u> Супа от домати с п.фиде-85ккал /*целина,мляко,яйца,глутен/ Свинско с ориз-249ккал/морков/ */масло/ Пандишпан-185ккал /*мляко,глутен,яйца/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/
<u>Сряда</u> Супа от леща -122ккал /*глутен,целина/ Мусака-212ккал */мляко,яйца,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!!!!!!