

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 26.01.26г.до 30.01.26г.

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

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

<u>Понеделник</u> Супа топчета -129ккал <u>/*мляко,яйца,глутен,целина/</u> Картофи със сирене-197ккал <u>/*масло,сирене/</u> Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал <u>/*пшеница/</u>	<u>Четвъртък</u> Кремсупа от карфиол-200ккал <u>/*мляко,яйца,глутен,масло/</u> Филе риба с гарн.ризото <u>/*риба,глутен,масло/</u> Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал <u>/*пшеница/</u>
<u>Вторник</u> Кремсупа от картофи-200ккал <u>/*мляко,яйца,глутен/</u> Пиле с прясно зеле-190ккал Плод-101ккал Хляб Пълнозърнест УС-109ккал <u>/*пшеница/</u>	<u>ПЕТЪК</u> Таратор-101ккал <u>/*мляко/</u> Свинско с ориз-235ккал <u>/*масло/</u> Кекс-175ккал <u>/*мляко,яйца,глутен/</u> Хляб Пълнозърнест УС-109ккал <u>/*пшеница/</u>
<u>Сряда</u> Супа от леща-122ккал <u>/*глутен,целина/</u> Кюфтета по чирпански-238ккал <u>/*масло/</u> Компот-105ккал Хляб Добруджа УС-109ккал <u>/*пшеница/</u>	ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * <u>/пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни</u> <u>млечни продукти,целина,ядки./</u> Гл.готвач:Сузана Георгиева

Директор:



Мед.лице:

Управител:Станко Анастасов



Приятен апетит!!!!!!