

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 16.02-26г.-20.02.2026г.

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

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

<u>Понеделник</u> Спаначена супа -146ккал /* глутен,мляко,яйца */ Кюфтета бял сос-208ккал /* глутен,целина,яйца,мляко */ Плод-89ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /* пшеница */	<u>Четвъртък</u> Супа от боб-121 /* брашно,целина */ Филе от риба с картофена салата * /риба,глутен,яйца/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /* пшеница */
<u>Вторник</u> Таратор-101ккал /* мляко */ Пиле с ориз-235ккал /* масло */ Медена пита-150ккал /* мляко,яйца,глутен */ Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /* пшеница */	<u>Петък</u> Таратор-101ккал /* орехи,мляко */ Свински винен кебап в/у ориз-212 /* глутен,мляко,яйца */ Мляко с грис-140ккал * /мляко,пшеница/ Хляб Добруджа УС-109ккал /* пшеница */
<u>Сряда</u> Супа топчета п.фиде-155ккал * /мляко,яйца,глутен/ Картофени кюфтета с млечен сос /* яйца,целина,глутен */ Плод-100ккал 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!!!!!!

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 23.02-26г.-27.02.2026г.

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

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

<u>Понеделник</u> Кремсупа от картофи-200ккал /*мляко,яйца,глутен,масло/ Кюфтета на скара с гарнитура задушени зеленчуци/*,масло/ Пандишпан-175ккал */мляко,яйца,глутен,масло/ Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/ /морков сур./	<u>Четвъртък</u> Супа от риба със застройка-85ккал /*мляко,яйца,брашно,масло,риба/ Спагети Болонезе/п/-236ккал */глутен,кашкавал,яйца/ Плод-89ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/
<u>Вторник</u> Таратор-101ккал /*орехи,мляко/ Свински с ориз-212 /*глутен,мляко,яйца/ Малеби-140ккал */мляко,пшеница/ Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	<u>Петък</u> Супа от леща -122ккал /*глутен,целина/ Мусака-212ккал */мляко,яйца,глутен,целина/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/ /*пшеница/
<u>Сряда</u> Гъбена супа-103ккал */мляко,яйца,брашно,масло/ Пиле с картофи-198ккал Плод-101ккал Хляб, пшеница 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!!!!!!



СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 04.03-26г.-06.03.2026г.

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

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

<u>Понеделник</u>	<u>Четвъртък</u>
ПОЧИВЕН ДЕН!	Супа топчета с п.фиде-107ккал /*целина,мляко,яйца,глутен/ Запечени картофи със сирене-197ккал */масло,сирене/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/
<u>Вторник</u>	<u>Петък</u>
ПОЧИВЕН ДЕН!	Таратор-101ккал /*мляко/ Пиле с ориз-249ккал/морков/ */масло/ Пандишпан-185ккал /*мляко,глутен,яйца/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/
<u>Сряда</u>	
Пилешка супа със застрояка п.фиде /*целина,мляко,яйца,глутен/ 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!!!!!!

