

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 23.03-26г.-27.03.2026г.

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

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

<u>Понеделник</u> Пилешка супа със застройка п.фиде /*целина,мляко,яйца,глутен/ Яхния от леща-175ккал /*глутен,целина/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	<u>Четвъртък</u> Супа от боб-121 /*брашно,целина/ Филе от риба с картофена салата */риба/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/
<u>Вторник</u> Таратор-101ккал /*мляко/ Пиле с ориз-249ккал */масло/ Мляко с грис-140ккал /*глутен,мляко/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/	<u>Петък</u> Таратор-101ккал /*мляко/ Кюфтета с маринован сос в/у ориз */яйца,глутен,мляко,масло/ Кекс-185ккал /*мляко,глутен,яйца/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/
<u>Сряда</u> Кремсупа от картофи-103ккал /*глутен,целина/ Свинско с прясно зеле-190ккал 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!!!!!!