

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 26.05.26г.до 29.05.26г.

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> Почивен ден!	<u>Четвъртък</u> Крем супа от картофи /*мляко,масло,глутен/ Яхния от боб с кюфте-212ккал /*кашкавал,глутен,яйца/ Кекс-175ккал /*мляко,глутен,яйца/ Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /*пшеница/
<u>Вторник</u> Свинска супа с фиде-109ккал /*глутен,целина,мляко,яйца/ Яхния от леща-175ккал /*глутен,целина/ Плод Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /*пшеница/	<u>ПЕТЪК</u> Таратор /*мляко/ Пиле с ориз-229ккал /*масло/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/
<u>Сряда</u> Таратор /*мляко/ Кюфтета по чирпански-229ккал /*глутен,мляко,яйца/ Бисквитена торта-212ккал /*глутен,млякоуяйца/ 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!!!!!!