

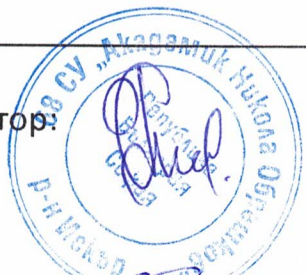
СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 18.01.21г.- 22.01.21г.

Грамаж:супа 100гр.
основно ястие 130гр.
десерт 150гр.-200гр.

Менюто е съобразено с изискванията
на РЗИ наредба№37/2009г.
вариант 2

<p><u>Понеделник</u> Супа от топчета-99ккал /*целина,глутен,яйца,мляко/ Грах яхния-102ккал /*глутен/ Плод-101ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/</p>	<p><u>Четвъртък</u> Супа от риба със застройка-103ккал /*брашно,целина,яйца,риба/ Яхния от леща-155ккал /*целина,глутен/морков Пандишпан-175ккал /*глутен,яйца,мляко/ Хляб Пълнозърнест БДС-109ккал /*пшеница/</p>
<p><u>Вторник</u> Кремсупа от картофи-185ккал /*яйца,мляко,масло/ Пиле винен кебап-165ккал /*масло/ Плод-89ккал Хляб Добруджа-112ккал /*глутен,брашно/</p>	<p><u>ПЕТЪК</u> Супа от зелен фасул-65ккал /*мляко,глутен,яйца,целина/ Кюфтета по чирпански-208ккал /*целина,яйца,глутен,мляко/ Бисквитена торта-212ккал /*глутен,яйца,мляко/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/</p>
<p><u>Сряда</u> Супа от телешко месо с фиде-105ккал /*целина,мляко,яйца/ Огретен от картофи-160ккал /*мляко,сирене,яйца,глутен/ Плод-101ккал Хляб Добруджа БДС-109ккал /*глутен,пшеница/</p>	<p>ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./</p> <p>Гл.готвач:Сузана Георгиева</p>

Директор:



Мед.лице:

Управител:Станко Анастасов



Приятен апетит!!!!!!