

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 08.03.21г.- 12.03.21г.

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

Менюто е съобразено с изискванията
на РЗИ наредба№37/2009г.
вариант 1

<p><u>Понеделник</u> Супа риба със застрояка/Пил.супа-96ккал /*брашно,целина,яйца,риба,мляко/ Яхния от грах-175ккал /*целина,глутен/морков Плод-101ккал /*глутен,яйца,мляко/ Хляб Пълнозърнест БДС-109ккал /*пшеница/</p>	<p><u>Четвъртък</u> Супа леща-121ккал /*глутен,целина/ Кюфтета с маринован сос-171ккал /*глутен,яйца,мляко,целина/ Плод-101ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/</p>
<p><u>Вторник</u> Таратор-101ккал /*орехи,мляко/ Пиле с ориз-249ккал /*масло/ Крем нишесте-150ккал /*глутен,мляко/ Хляб Добруджа БДС-109ккал /*глутен,пшеница/</p>	<p><u>ПЕТЪК</u> Крем супа от броколи-200ккал /*яйца,мляко,масло,глутен/ Спагети Болонезе-185ккал /*глутен,кашкавал/ Мляко с грис-140ккал /*мляко,пшеница/ Хляб Добруджа-112ккал /*глутен,брашно/</p>
<p><u>Сряда</u> Доматена супа с фиде-85ккал /*яйца,мляко,глутен,целина/ Свинско с картофи-215ккал /*глутен/ Плод-86ккал 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!!!!!!