

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 01.03.21г.до 05.03.21г.

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

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

<u>Понеделник</u> Супа топчета-126ккал /*целина,глутен,мляко,яйца/ Яхния от леща-175ккал /*глутен,целина/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*глутен,пшеница/	<u>Четвъртък</u> Телешка супа с фиде-149ккал /*целина,глутен/ Огретен от картофи-190ккал /*мляко,яйца,глутен,сирене/ Пандишпан-175ккал /*мляко,яйца,глутен/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница,глутен/
<u>Вторник</u> Таратор-100ккал /*мляко,орехи/ Свински с ориз-249ккал /*масло/ Макарони на фурна-168ккал /*мляко,яйца,глутен,масло/ Хляб Пълнозърнест -109ккал /*пшеница/	<u>ПЕТЪК</u> Крем супа от маркови-202ккал /*мляко,глутен,яйца,/ Боб яхния с кюфтенце-217ккал /*,целина,глутен/ Компот от пресни плодове-66ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница,глутен/
<u>Сряда</u> Почивен ден!	ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./

Директор:



Гл.готвач:Сузана Георгиева

Управител:Станко Анастасов

Мед.лице:

Приятен апетит!!!!!!