

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 26.04.21г.до 30.04.21г.

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 от леща по манастийски-116ккал /*целина,глутен/ Кюфтета бял сос-236ккал /*целина,глутен,яйца,мляко/ Плод-101ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/</p>	<p><u>Четвъртък</u> Таратор-101ккал /*мляко,орехи/ Свинско с ориз-249ккал /*масло/ Бисквитена торта-212ккал /*глутен,яйца,мляко/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/</p>
<p><u>Вторник</u> Крем супа от картофи-235ккал /*глутен,яйце,мляко,масло/ Пиле с прясно зеле-190ккал /*целина,глутен/ Плод-89ккал Хляб Добруджа-112ккал /*глутен,брашно/</p>	<p><u>ПЕТЪК</u> Почивен ден!</p>
<p><u>Сряда</u> Супа пиле варено-105ккал /*целина/ Боб яхния-175ккал /*Целина,глутен/ Плод-89ккал Хляб Добруджа-112ккал /*глутен,брашно/</p>	<p>ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /*пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./ Гл.готвач:Сузана Георгиева</p>

Директор:



Управител:Станко Анастасов

Мед.лице:

Приятен апетит!!!!!!