

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 16.11-21г.-19.11.2021г.

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

Менюто е съобразено с изискванията
на РЗИ наредба№37/2009г.и Наредба № 2
на БАБХ

<p><u>Понеделник</u></p>	<p><u>Четвъртък</u> Кремсупа от картофи-235ккал <u>/*яйца,мляко,глутен/</u> Филе от бяла риба със зелена салата/<u>целина/-289ккал</u> Плод-89ккал Хляб Добруджа УС-109ккал <u>/*пшеница/</u></p>
<p><u>Вторник</u> Супа топчета-129ккал <u>/*мляко,яйца,глутен,целина/</u> Леща яхния-175ккал <u>/* глутен,целина/</u> Плод-96ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал <u>/*пшеница/</u></p>	<p><u>Петък</u> Таратор-101ккал <u>/*мляко,ядки/</u> Мусака-212ккал <u>/*мляко,яйца,глутен/</u> Пандишпан-175ккал <u>/*мляко,яйца,глутен/</u> Хляб Добруджа УС-109ккал <u>/*пшеница/</u></p>
<p><u>Сряда</u> Зеленчукова супа с фиде-88ккал <u>/*яйца,мляко,глутен,целина/</u> Винен кебап/пиле/ в/у ориз-176ккал <u>/*масло,глутен/</u> Макарони на фурна-168ккал <u>/*мляко,яйца,глутен/</u> Хляб Добруджа УС-109ккал <u>/*пшеница/</u></p>	<p>ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * <u>/пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./</u></p> <p>Утвърдено: Директор:</p>

Съгласувано:

Мед.лице:

Гл.готвач:

Управител:

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!

