

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 21.03-22г.-25.03.2022г.

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

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

Понеделник Супа топчета-129ккал /*мляко,яйца,глутен,целина/ Яхния от леща -175ккал /*глутен,целина/ Плод-100ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	Четвъртък Супа от риба със застрояка-113ккал /*мляко,яйца,риба,глутен,целина/ Картофи на фурна със сирене-197 /*масло,сирене/ Бисквитена торта-212ккал */*мляко,глутен,масло/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/
Вторник Таратор-101ккал /*орехи,мляко/ Свински кебап върху ориз-176ккал */глутен/ Пандишпан-185ккал /*мляко,глутен,яйца/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/	Петък Супа от тиквички със застрояка-78 /*мляко,яйца,брашно,масло/ Спагети Болонезе-236ккал */глутен,кашкавал/ Плод-89ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/
Сряда Кремсупа от карфиол-205ккал /*глутен,мляко,яйца,масло/ Кюфтета с маринован сос-171ккал */*яйца,мляко,глутен,целина/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./ Гл.готвач:Сузана Георгиева

Директор:



Мед.лице:

Вн Искър

Управител:Станко Анастасов



Приятен апетит!!!!!!