



СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 26.04-22г.-29.04.2022г.

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

Менюто е съобразено с изискванията
на РЗИ наредба№37/2009г.и Наредба № 2
на БАБХ Вариант 1

<u>Понеделник</u>	<u>Четвъртък</u> Крем супа от тиквички-195ккал <u>/*мляко,яйца,глутен/</u> Кюфтета бял сос-208ккал <u>/*глутен,мляко,яйца,целина/</u> Плод-86ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал <u>/*пшеница/</u> <u>/*пшеница/</u>
<u>Вторник</u> Пилешка супа със застройка-96ккал <u>/*мляко,яйца,глутен,целина/</u> Боб яхния-175ккал <u>/*глутен,целина/</u> Плод-96ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал <u>/*пшеница/</u>	<u>Петък</u> Телешка супа с фиде-155ккал <u>/*мляко,яйца,глутен/</u> Огретен от картофи и сирене-190кк <u>/*мляко,яйца,глутен,сирене/</u> Айрян-60ккал <u>/*мляко/</u> Хляб Добруджа УС-109ккал <u>/*пшеница/</u>
<u>Сряда</u> Таратор-101ккал <u>/*мляко,ядки/</u> Свинско с ориз-246ккал <u>/*масло/</u> Медена пита-198ккал <u>/*глутен,яйца,мляко/</u> Хляб Добруджа УС-109ккал <u>/*пшеница/</u>	ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * <u>/пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./</u> Утвърдено: Директор: 

Съгласувано:

Мед.лице: 

Гл.готвач:

Управител:Станко Анастасов

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!