

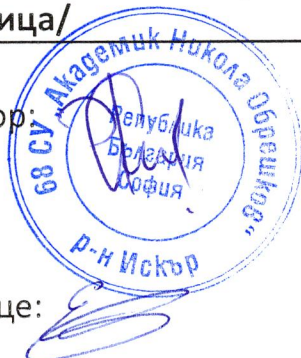
СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 28.11.22г.до 02.12.22г.

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

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

<u>Понеделник</u> Супа от свинско с п.фиде-155ккал /* целина,мляко,яйца,глутен/ Тиквички с ориз-136ккал /*масло/ Плод-89ккал Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /*пшеница/	<u>Четвъртък</u> Супа от риба варено/Пилешка супа-129 /* целина,мляко,яйца,глутен/ Спагети Болонезе-236ккал /*масло,кашкавал,глутен/ Плод-101ккал Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /*пшеница/
<u>Вторник</u> Кремсупа от картофи-235ккал /* мляко,яйца,глутен,масло/ Пиле с прясно зеле-189ккал/ <small>морков/</small> /*масло/ Пандишпан -175ккал /* мляко,яйца,глутен/ Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	<u>ПЕТЪК</u> Супа от картофи--103ккал /* мляко,глутен,яйца,целина/ Кюфтета с маринован сос -171 /* мляко,яйца,глутен,целина/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/
<u>Сряда</u> Таратор--101ккал /* мляко,глутен,яйца,целина/ Кебапчета на скара с гарн.ризото-236к /* глутен,масло/ Малеби-175ккал /* глутен,мляко/ Хляб Пълнозърнест 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:

Управител:Станко Анастасов

Приятен апетит!!!!!!