

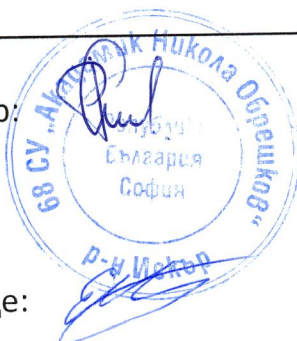
СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 21.09.26г.до 25.09.26г.

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

Менюто е съобразено с изискванията
на РЗИ наредба №Н-3 /2025г.
вариант 1

<u>Понеделник</u> Супа топчета -129ккал /*мляко,яйца,глутен,целина/ Яхния от боб-175ккал /*глутен,целина/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	<u>Четвъртък</u> Кремсупа от картофи-200ккал /*мляко,яйца,глутен/ Пиле с картофи-190ккал Плод-101ккал Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /*пшеница/
<u>Вторник</u> ПОЧИВЕН ДЕН!!!	<u>ПЕТЪК</u> Таратор-101ккал /*мляко/ Свинско с ориз-235ккал /*масло/ Кекс-175ккал */мляко,яйца,глутен/ Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /*пшеница/
<u>Сряда</u> Таратор-101ккал /*мляко/ Кюфтета по чирпански-238ккал /*масло/ Компот-105ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/	ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /пшеница,ржж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./ Гл.готвач:Сузана Георгиева

Директор:



Мед.лице:

Управител:Станко Анастасов

Приятен апетит!!!!!!