

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 01.03.21г. до 05.03.21г.

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

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

<u>Понеделник</u> Супа топчета-126ккал /*целина, глутен, мляко, яйца/ Яхния от леща-175ккал /*глутен, целина/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*глутен, пшеница/	<u>Четвъртък</u> Телешка супа с фиде-149ккал /*целина, глутен/ Огретен от картофи-190ккал /*мляко, яйца, глутен, сирене/ Пандишпан-175ккал /*мляко, яйца, глутен/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница, глутен/
<u>Вторник</u> Таратор-100ккал /*мляко, орехи/ Свински с ориз-249ккал /*масло/ Макарони на фурна-168ккал /*мляко, яйца, глутен, масло/ Хляб Пълнозърнест -109ккал /*пшеница/	<u>ПЕТЪК</u> Крем супа от маркови-202ккал /*мляко, глутен, яйца,/ Боб яхния с кюфтенце-217ккал /*, целина, глутен/ Компот от пресни плодове-66ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница, глутен/
<u>Сряда</u> Почивен ден!	ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /пшеница, ръж, яйца, риба, мляко и млечни млечни продукти, целина, ядки./

Директор:

Мед. лице:

Гл. готвач: Сузана Георгиева

Управител: Станко Анастасов

Приятен апетит!!!!!!