

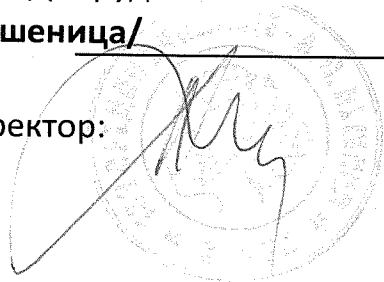
СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 11.05.26г.до 15.05.26г.

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> Рибена супа /* <u>глутен,мляко,риба,целина</u> / Боб яхния /* <u>глутен,целина</u> / Плод-89ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /* <u>пшеница</u> /	<u>Четвъртък</u> Крем супа от картофи /* <u>мляко,масло,глутен</u> / Спагети п. Болонезе /* <u>кашкавал,глутен,яйца</u> / Меденка /* <u>мляко,глутен,яйца</u> / Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /* <u>пшеница</u> /
<u>Вторник</u> Доматена супа /* <u>глутен,целина,мляко,яйца</u> / Пиле с картофи /* <u>глутен</u> / плод Хляб Пълнозърнест УС-109ккал /* <u>пшеница</u> /	<u>ПЕТЪК</u> Супа леща /* <u>глутен,целина</u> / Кюфтета на скара със задушени зеленчуци /* <u>масло</u> / Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /* <u>пшеница</u> /
<u>Сряда</u> Таратор /* <u>мляко</u> / Мусака /* <u>глутен,мляко,яйца</u> / Крем малиби /* <u>глутен,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> */ Гл.готвач:Сузана Георгиева

Директор:



Управител:Станко Анастасов

Мед.лице:

Приятен апетит!!!!!!