

## СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 07.10-24г.-11.10.2024г.

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

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

<b><u>Понеделник</u></b> Супа топчета п.фиде-129ккал /* мляко,яйца,глутен,целина/ Яхния от боб-175ккал /* целина,глутен/ Плод-100ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /* пшеница/	<b><u>Четвъртък</u></b> Супа от риба по рибарски/Пилешка супа /* риба,мляко,яйца,брашно,масло/ Спагети Болонезе-236ккал * /глутен,кашкавал/ Плод-89ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал /* пшеница/
<b><u>Вторник</u></b> Таратор-101ккал /* орехи,мляко/ Мусака-212ккал /* глутен,яйца,мляко/ Мляко с грис-140ккал /* мляко,глутен/ Хляб Добруджа УС-109ккал /* пшеница/	<b><u>Петък</u></b> Таратор-101ккал /* орехи,мляко/ Пиле винен кебап в/у ориз-224ккал /* глутен,масло/ Плод-89ккал Хляб Пълнозърнест-109ккал /* пшеница/
<b><u>Сряда</u></b> Кремсупа от спанак-198ккал /* яйца,мляко/ Кюфтета бял сос-208ккал /* яйца,глутен,целина,мляко/ Плод-89ккал Хляб Пълнозърнест-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:

Управител:Станко Анастасов

Мед.лице:

Приятен апетит!!!!!!