

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 <u>/ * мляко, яйца, глютен, целина /</u> Яхния от боб-175ккал <u>/ * глютен, целина /</u> Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал <u>/ * пшеница /</u>	<u>Четвъртък</u> Кремсупа от картофи-200ккал <u>/ * мляко, яйца, глютен /</u> Пиле с картофи-190ккал Плод-101ккал Хляб Пълнозърнест УС-109ккал <u>/ * пшеница /</u>
<u>Вторник</u> ПОЧИВЕН ДЕН!!!	<u>ПЕТЪК</u> Таратор-101ккал <u>/ * мляко /</u> Свинско с ориз-235ккал <u>/ * масло /</u> Кекс-175ккал <u>* / мляко, яйца, глютен /</u> Хляб Пълнозърнест УС-109ккал <u>/ * пшеница /</u>
<u>Сряда</u> Таратор-101ккал <u>/ * мляко /</u> Кюфтета по чирпански-238ккал <u>/ * масло /</u> Компот-105ккал 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:



Мед.лице:

Управител:Станко Анастасов

Приятен апетит!!!!!!