

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ от 30.03-26г.-03.04.2026г.

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

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

<p><u>Понеделник</u> Супа топчета-129ккал /*мляко,яйца,глутен,целина/ Картофени кюфтета с млечен сос /*глутен,масло,яйца,мляко/ Плод-100ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/</p>	<p><u>Четвъртък</u> Супа от картофи-103ккал /*мляко,яйца,брашно,масло/ Бяла риба филе със зелена салата */глутен,яйца,целина,риба/ Кекс-185ккал /*мляко,пшеница,яйца/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/ краставица</p>
<p><u>Вторник</u> Таратор-101ккал /*орехи,мляко/ Свинско по градинарски-196ккал /*целина,глутен/ Медена пита-189ккал /*мляко,пшеница,яйца/ Хляб Пълнозърнест-109ккал /*пшеница/</p>	<p><u>Петък</u> Кремсупа от моркови-202ккал /*яйца,мляко,глутен,масло/ Спагети Болонезе пълн.-236ккал /*глутен,яйца,кашкавал/ Компот от пресни плодове-185ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/ суров морков</p>
<p><u>Сряда</u> Супа от леща по манастирски-116ккал /*глутен,целина/ Кюфтета на фурна с гарн.задушени зеленчуци*/масло/ Плод-101ккал Хляб Добруджа УС-109ккал /*пшеница/</p>	<p>ХРАНИТЕЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ В МЕНЮТО СА ОТБЕЛЯЗАНИ С * /*пшеница,ръж,яйца,риба,мляко и млечни млечни продукти,целина,ядки./</p> <p>Гл.готвач:Сузана Георгие</p>

Директор: 

Управител:Станко Ана

Мед.лице: 

Приятен апетит!!!!!!

