

# МЕНЮ

14.03-18.03.2022г.

Утвърдено:  
Директор:.....



Съгласувано:  
Мед.лице:.....



## ПОНЕДЕЛНИК

1. Супа по селски /92 ккл/
2. Пиле с ориз /246 ккл/
3. Плод /89 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени:мляко,глутен,яйце

## ВТОРНИК

1. Гъбена супа /124 ккл/
2. Тас кебап /174 ккл /
3. Кисел /175 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени:глутен, мляко

## СРЯДА

1. Доматена супа /85 ккл/
- 2.Картофени кюфтета с к.мляко/258/
3. Шоколадов кейк /112 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени: глутен,мляко

## ЧЕТВЪРТЪК

1. Таратор /100 ккл/
2. Мусака /212 ккл/
3. Плод /150 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени:глутен, мляко,яйце

## ПЕТЪК

1. Супа риба по рибарски/140 ккл/
2. Боб яхния /175 ккл/
3. Плод /92 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени: глутен,мляко, яйце,

*Пожелаваме Ви добър апетит!*

*\*грамаж на всяко ястие -150 гр.*

*\*Уважаеми родители, съгласно регламент 1169 от 25.10.2011г. на ЕС сме длъжни да Ви уведомим, че в някои от ястията се съдържат вещества или продукти причиняващи алергии или непоносимост.*

*-ГЛУТЕН*

*-РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ*

*-МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ*

*ЯЙЦА И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ*

*СОЯ И СОЕВИ ПРОДУКТИ*

*ЦЕЛИНА И ПРОДУКТИ ОТ НЕЯ*

*Менюто е съобразено с изискванията на Наредба №9, Наредба № 37 на МЗХ и Рецептурника за ученическо столово хранене*

Управител:.....

