

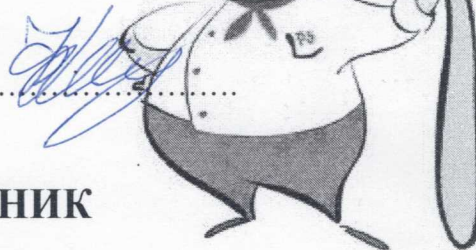
# МЕНЮ

25.10-29.10.2021г.

Утвърдено:  
Директор:



Съгласувано:  
Мед.лице:.....



## ПОНЕДЕЛНИК

1. Таратор /100 ккл/
2. Пиле с ориз /246 ккл/
3. Плод /86 ккл/

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

## ВТОРНИК

1. Супа по селски /92 ккл/
- 2.Кюфтета на фурна с г-ра/299 ккл/
3. Кисел /251 ккл/

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

## СРЯДА

1. Спаначена супа /131 ккл /
- 2.Тюрлю гювеч/146 ккл/
3. Шоколадов кейк/115 ккл

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

## ЧЕТВЪРТЪК

1. Крем супа от тиква /195 ккл/
2. Тас кебап /174 ккл/
3. Мляко с грис /140 ккл/

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

## ПЕТЪК

1. Супа от риба по градинарски /109 ккл/
2. Леща яхния /175 ккл/
3. Плод /89 ккл/

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

*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:.....

