

# МЕНЮ

16.11-20.11.2020г.

Утвърдено:  
Директор.....



Съгласувано:

Мед. лице:.....



## ПОНЕДЕЛНИК

1. Крем супа от тиква /235 ккл/
2. Пиле с грах /217 ккл/
3. Айрян /62 ккл/

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

## ВТОРНИК

1. Таратор /100 ккл/
2. Тас кебап /174 ккл/
3. Плод /122 ккл/

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

## СРЯДА

1. Спаначена супа /131 ккл /
2. Запечени картофи със сирене/197 ккл/
3. Млечна баница/263 ккл

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

## ЧЕТВЪРТЪК

1. Супа от зелен фасул/85 ккл/
2. Кюфтета с бял сос /208 ккл/
3. Плод /99 ккл/

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

## ПЕТЪК

1. Супа от риба със застройка /113 ккл/
2. Леща яхния /175 ккл/
3. Мляко с грис /140 ккл/

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



/В.Самарова/