

# МЕНЮ

09.05-13.05.2022г.

Утвърдено:  
Директор:.....



Съгласувано:  
Мед.лице:.....



## ПОНЕДЕЛНИК

1. Доматена супа /85 ккл/
2. Пиле фрикасе /233ккл/
3. Плод/Компот /69 ккл/

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

## ВТОРНИК

1. Таратор /100 ккл/
2. Яхния със свинско месо /204 ккл/
3. Плод компот/69 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени:глутен

## СРЯДА

1. Супа от спанак /113 ккл /
2. Картофени кюфтета с г-ра /345/
3. Гофрета /112 ккл/

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

## ЧЕТВЪРТЪК

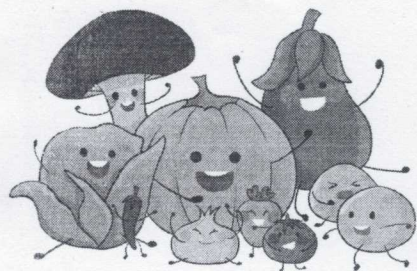
1. Супа гъби /124 ккл/
2. Спагети болонезе /215 ккл/
3. Крем шоколад /150 ккл/

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

## ПЕТЪК

1. Супа риба със застрейка /113 ккл/
2. Боб яхния /175 ккл/
3. Плод/ Компот /82 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:.....

