

# МЕНЮ

19.10-23.10.2020г.

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. Кремсупа от карфиол /107 ккл/
2. Спагети болонезе /175 ккл/
3. Нектар /95 ккл/

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

## СРЯДА

1. Супа от боб манастирски /146 ккл /
2. Ризото със зеленчуци /197 ккл/
3. Макарони на фурна/110 ккл/

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

## ЧЕТВЪРТЪК

1. Таратор /100 ккл/
2. Мусака /212 ккл/
3. Плод /89 ккл/

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

## ПЕТЪК

1. Супа от риба по рибарски /122 ккл/
2. Леща яхния /345 ккл/
3. Плод /91 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/