

МЕНЮ - 119.СУ

10.02.2020г. - 14.02.2020г.

Утвърдено:
Директор:.....

Съгласувано:
Мед.лице:.....

Понеделник-10.02.2020г.

1. Супа топчета със застрояка -150г / целина, мляко, яйца /
2. Картофена яхния -150 г
3. Плод – 150-200г
Хляб – Добруджа /глутен /

*Общо за деня: Б – 21.7г; М -13.1г;В – 66г; Е – 540Kcal

Вторник-11.02.2020г.

1. Таратор -150г /мляко /
2. Ризото с пиле и зеленчуци - 150г
3. Плод – 150-200г
Пълнозърнест хляб- /семена, глутен/

*Общо за деня: Б – 28.4г; М - 18.4г;В – 66.1г; Е – 553Kcal

Сряда-12.02.2020г.

1. Супа леща -150г
2. Спагети болонезе -150г / глутен/
3. Еклер - 80г
Хляб – Добруджа /глутен /

*Общо за деня: Б – 36.1г; М - 17.9г;В – 60.8г; Е – 568Kcal

Четвъртък-13.02.2020г.

1. Крем супа зеленчуци -150 г / целина, мляко, брашно/
2. Винен кебап с картофено пюре- 150г
3. Плод – 150-200г
Пълнозърнест хляб- /семена, глутен/

*Общо за деня: Б – 17.2г; М - 18.9г;В – 67.2г; Е – 527Kcal

Петък-14.02.2020г.

1. Супа от риба със застрояка -150г / целина, брашно, мляко/
2. Боб яхния с цариградски кюфтенца -150г / целина, глутен /
3. Плод -150-200гр.
Хляб – Добруджа /глутен /

*Общо за деня: Б – 28.6г; М - 16.8г;В – 58.9г; Е – 641Kcal

**Б - белтък

М- мазнини

В-въглехидрати

Е-енергия

*Алергените в менюто са подчертани

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

*Менютата са изготвени съгласно Сборник рецепти за ученически столове и бюфети от 2012г.

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!