

# МЕНЮ 2.СУ

19.10.2020г. - 23.10.2020г.



Утвърдено:

Директор:.....

Съгласувано:  
Мед.лице: д-р Р. Янева - СРЗИ

## Понеделник-19.10.2020г.

1. Супа пиле със застрояка-150гр. /113/ / целина, мляко, яйца /
2. Картофи яхния -150 гр./284/
3. Плод – 200гр./357/ Хляб – Добруджа /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 26.8г; М - 16.3г; В – 53.2г; Е – 466Kcal**

## Вторник-20.10.2020г.

1. Таратор -150 гр /112/ / мляко /
2. Пиле с ориз- 150гр./241/
3. Плод – 200гр.

Пълнозърнест хляб-ядки, глутен

**\*\*Общо за деня: Б – 25.4г; М - 17.8г; В – 62.8г; Е – 513Kcal**

## Сряда-21.10.2020г.

1. Супа леща -150гр. /97/ / целина /
2. Мусака -150гр/196/ /мляко, яйца, глутен/
3. Плод - 200гр./ Хляб – Добруджа /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 17.6г; М - 16.6г; В – 89.2г; Е – 578Kcal**

## Четвъртък-22.10.2020г.

1. Кремсупа спанак -150гр. /86/ /мляко, глутен /
2. Гювеч с месо- 150гр. /225/
3. Плод – 200гр

Пълнозърнест хляб-семена, глутен

**\*\*Общо за деня: Б – 35.2г; М - 18.4г; В – 58.0г; Е – 546Kcal**

## Петък-23.10.2020г.

1. Супа риба със застрояка -150гр. /80/ / целина, глутен, мляко/
  2. Боб яхния -150гр. / целина, глутен/
  3. Макарони на фурна - 120гр. / мляко, глутен/
- Хляб – Добруджа /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 29.0г; М - 18.6г; В – 77.9г; Е – 612Kcal**

**\*\*Б - белтък**

М- мазнини

В-въглехидрати

Е-енергия

**\*Алергените в менюто са подчертани**

Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37, Наредба №8 на МЗХ и Рецептурника за  
ученическо столово хранене  
**ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ**

Управител: Й. Георгиева