



МЕНЮ – 2. СУ

30.04.2018г.-04.05.2018г.

Утвърдено:
Директор:.....

Съгласувано: *Р. Диева РЗУ*

Мед.лице:.....

д-р. енез. Р. Харжаратова, ДУ

Понеделник-30.04.2018г.

1. Супа свинско месо -150гр. /88//*мляко*/
 2. Леща яхния - 150гр./221/
 3. Плод - 250гр./119//Хляб – Пълнозърнест/*глутен*/
- **Общозаденя: Б – 30.2г; М - 13.7г; В – 61г; Е – 438Kcal**

Вторник – 01.05.2018 г.

Не учебен ден

Сряда-02.05.2018г.

1. Таратор -150гр./129/
/яйца,мляко/
 2. Пиле с ориз -150гр/175//*брашно*/
 3. Малеби -200гр./253// *мляко*/
- Хляб – Добруджа/*глутен* /
- **Общозаденя: Б – 30.2г; М - 13.7г; В – 61г; Е – 557Kcal**

Четвъртък-03.05.2018г.

1. Таратор -150гр./100/
/мляко,глутен/
 2. Свинско месо с грах-150гр./249/
 3. Плод-250гр./119/
- Пълнозърнест хляб-/*семена,глутен*/
- **Общозаденя: Б – 29.5г; М - 19.9г; В – 68.1г; Е – 460Kcal**

Петък-04.03.2018г.

1. Супа риба със застрояка -150гр./85/
/ брашно/
 2. Картофен огретен -150гр./221/691// *мляко*/
 3. Компот -200мл. /88/ Хляб – Добруджа/*глутен* /
- **Общозаденя: Б –23.9г; М - 15.8г; В – 80.4г; Е – 462Kcal**

****Б - белтък**
М- мазнини
В-въглехидрати
Е-енергия

Менюто е калкулирано по рецептурник за ученически столове и бюфети от 2012 г
Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37, Наредба №9 на МЗХ и
Рецептурника за ученическостоловохранене

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!

***Алергените в менюто са подчертани.**

Управител: Й. Георгиева