

МЕНЮ- 2. СУ

19.02.2018г. - 23.02.2018г.

Утвърждавам!

Директор д-р Ел. Лилова :.....

Съгласувано:

Мед.лице: д-р Р. Янева – СРЗИ

Понеделник-19.02.2018г.

1. Супа топчета-150гр./125/

/целина, мляко, яйца/

2. Грах яхния -150 гр./151//брашно, целина/

3. Плод - 250гр. Хляб – Добруджа/глутен/

**Общозаденя: Б – 21.7г; М -13.1г; В – 66г; Е – 540Kcal

Вторник-20.02.2018г.

1. Гъбена супа-150 гр./92// целина/

2. Кюфтета с бял сос -150гр./255/

3. Плод - 250гр./385//мляко/

Пълно-зърнест хляб-семена, глутен

**Общозаденя: Б – 28.4г; М - 18.4г; В – 66.1г; Е – 553Kcal

Сряда-21.02.2018г.

1. Доматена супа с ориз -150гр. /84/

/яйца, мляко/

2. Мусака от мляно месо с картофи -150гр /269/

/яйца, мляко, брашно/

3. Сладък кекс - 200гр.

Хляб – Добруджа/глутен/

**Общозаденя: Б – 36.1г; М - 17.9г; В – 60.8г; Е – 568Kcal

Четвъртък-22.02.2018г.

1. Кремсупа броколи -150гр. /112/ /мляко, целина/

2. Пилешко месо със зеле - 150гр. /232/

3. Плод - 250гр 417/

Пълно-зърнест хляб-семена, глутен/

**Общозаденя: Б – 17.2г; М - 18.9г; В – 67.2г; Е – 527Kcal

Петък-23.02.2018г.

1. Супа от риба със застрейка -150гр./104/

/целина, брашно, мляко/

2. Спанак с ориз -150гр./брашно/

3. Кисело мляко -200гр. Хляб – Добруджа/глутен/

**Общозаденя: Б – 28.6г; М - 16.8г; В – 58.9г; Е – 641Kcal

**Б - белтък

М- мазнини

В-въглехидрати

Е-енергия

Менюто е калкулирано по рецептурник за ученически столове и бюфети от 2012 г/

Алергените в менюто са подчертани

Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37, Наредба №9 на МЗХ и Рецептурник за ученическостолово хранене

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!

1 пилешко филе
на скара