



## МЕНЮ – 2.СУ

26.02.2018г.- 02.03.2018г.



Утвърждавам:

Директор:.....

Съгласувано:

Мед.лице: Д-р Р. Янева – СРЗИ

### Понеделник-26.02.2018г.

1.Пилешка супа-150гр./128/

/целина,мляко,яйца/

2. Леща яхния -150 гр./147/

3.Плод - 250гр.Хляб – Добруджа/глутен //111/

**\*\*Общозаденя: Б – 21.7г; М -13.1г;В – 66г; Е – 386Kkal**

### Вторник-27.02.2018г.

1.Спаначена супа-150 гр/124/

2.Свинско месо с картофи -150гр./208/брашно/

3.Плод- 250гр./98/мляко/

Пълно-зърнест хляб-семена,глутен

**\*\*Общозаденя: Б – 28.4г; М - 18.4г;В – 66.1г; Е – 430Kkal**

### Сряда-28.02.2018г.

1.Супа по градинарски -150гр. /74/

/яйца,мляко/

2.Кюфтета по чирпански -150гр /212/

/брашно/

3. Сок от бъз - 250гр./309/

Хляб – Добруджа/глутен /

**\*\*Общозаденя: Б – 36.1г; М - 17.9г;В – 60.8г; Е – 595Kkal**

### Четвъртък-01.03.2018г.

1.Таратор -150гр. /100/ /мляко /

2.Пиле с ориз - 150гр. /246/

3.Плод - 250гр /117/Пълно-зърнест хляб-семена,глутен

**\*\*Общозаденя: Б – 17.2г; М - 18.9г;В – 67.2г; Е – 463Kkal**

### Петък-02.03.2018г.

1.Боб чорба -150гр./216/

/целина,брашно/

2.Риба на фурна с г - ра-150гр./целина,брашно/212/48/

/Кебапчета на скара с г-ра

3.Крем какао -250гр. Хляб – Добруджа/глутен //199/

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

**\*\*Общозаденя: Б – 28.6г; М - 16.8г;В – 58.9г; Е – 627Kkal**

**\*\*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 ученически столово хранене

**ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!**