

МЕНЮ- 2. СУ

05.03.2018г.-09.03.2018г.

Утвърдено:
Директор:.....
Понеделник-05.03.2018г.

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

НЕ УЧЕБЕН ДЕН

Вторник – 06.03.2018 г.

1. Супа топчета -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**

Сряда-07.03.2018г.

1. Кремсупа картофи -150гр./129/
/яйца,мляко/
 2. Пиле фрикасе -150гр/175//*брашно*/
 3. Бисквитена торта -200гр./253// *мляко*/
- Хляб – Добруджа/*глутен* /
- **Общозаденя: Б – 30.2г; М - 13.7г;В – 61г; Е – 557Kcal**

Четвъртък-08.03.2018г.

1. Кремсупа броколи -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-09.03.2018г.

1. Супа риба със застрейка -150гр./85/
/ брашно/
 2. Картофен огретен -150гр./221/69// *мляко*/
 3. Плодов сок -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*