

# МЕНЮ - 2 СУ

23.05.2022г. - 31.05.2022г.



Утвърдено:

Директор:.....

Съгласувано:

Мед.лице: д-р Р. Янева – СРЗИ

## Четвъртък-26.05.2022г.

- 1.Таратор -150 гр. /112//мляко/
- 2.Свинско месо с ориз – 150 гр./241/
- 3.Плод –200 гр./357// Хляб – Пълнозърнест УС /глутен /

**\*\*Общо за деня: Б – 36.1г; М - 17.9г;В – 60.8г; Е – 568Kkal**

## Петък-27.05.2022г.

- 1.Спаначена супа -150 гр /79/
- 2.Мусака - 150гр./269//яйца, млечни пр-кти, соя/
- 3.Кисело мляко – 150 - 200гр./384// мляко/ Хляб – Добруджа УС /глутен /

**\*\*Общо за деня: Б – 36.1г; М - 17.9г;В – 60.8г; Е – 568Kkal**

## Понеделник - 30.05.2022г.

- 1.Супа месо -150 гр. /119/
- 2.Боб яхния - 150 гр./151/
- 3.Плод –200 гр./357// Хляб – Добруджа УС /глутен /

**\*\*Общо за деня: Б – 36.1г; М - 17.9г;В – 60.8г; Е – 568Kkal**

## Вторник-31.05.2022г.

- 1.Таратор -150 гр. /112//мляко/
- 2.Свинско месо с картофи - 150 гр./242/
- 3.Плод –200 гр./357// Хляб – Добруджа УС /глутен /

**\*\*Общо за деня: Б – 28.6г; М - 16.8г;В – 58.9г; Е – 641Kkal**

**\*\*Б - белтък**

*М- мазнини*

*В-въглехидрати*

*Е-енергия*

**\*Алергените в менюто са подчертани**

**Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37/2009 г. на МЗ, Наредба №2/2021 г. на МЗХ и Рецептурника за ученическо столово хранене**

**\*Менютата са изготвени съгласно Сборник рецепти за ученически столове и бюфети от 2012г.**

**ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!**

Управител:Й.Георгиева