

# МЕНЮ - 2 СУ

07.03.2022г. - 11.03.2022г.



Утвърдено:

Директор:.....

Съгласувано:

Мед.лице: д-р Р. Янева – СРЗИ

## Понеделник-07.03.2022г.

1. Супа пилешко месо със застройка -150 гр. /116/ целина, мляко, яйца /

2. Боб яхния -150 гр. /151/ глутен, целина /

3. Плод –200 гр. /357/ Хляб – Добруджа УС глутен /

**\*\*Общо за деня: Б – 21.7г; М -13.1г; В – 66г; Е – 540Kcal**

## Вторник-08.03.2022г.

1. Картофена супа -150 гр. /100/ яйца, мляко /

2. Свинско месо с грах-150 гр. /243/ глутен /

3. Плод - 200 гр. /357/

Пълнозърнест хляб-/семена, глутен /

**\*\*Общо за деня: Б – 28.4г; М - 18.4г; В – 66.1г; Е – 553Kcal**

## Сряда- 09.03.2022г.

1. Супа леща -150 гр. /98/ глутен, целина /

2. Мусака – 150 гр. /269/ мляко, яйца, глутен /

3. Плод –200 гр. /357/ Хляб – Добруджа УС глутен /

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

## Четвъртък-10.03.2022г.

1. Таратор -150 гр. /112/ мляко /

2. Ризото с пиле - 150 гр. /232/

3. Плод –200 гр. /357/

/. Хляб – Добруджа УС/глутен /

**\*\*Общо за деня: Б – 17.2г; М - 18.9г; В – 67.2г; Е – 527Kcal**

## Петък-11.03.2022г.

1. Кремсупа моркови -150 гр. /104/ мляко, яйца, глутен /

2. Риба на фурна с г-ра:салата -150 гр. / Кебапчета на фурна с г-ра:салата – 150 гр.

3. Макарони на фурна -120 гр. /418/ мляко, яйца / Хляб – Добруджа УС глутен /

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

**\*\*Б - белтък**

*М- мазнини*

*В-въглехидрати*

*Е-енергия*

**\*Алергените в менюто са подчертани**

*Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37 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