

МЕНЮ - 2.СУ

14.03.2022г. - 18.03.2022г.

Утвърдено:

Съгласувано:

Директор:

Мед.лице:



Понеделник-14.03.2022г.

1. Супа топчета със застройка -150гр. /125/
/ целина, мляко, яйца /
 2. Леща яхния -150 гр. /151 целина
 3. Плод – 150-200гр. Хляб – Добруджа /глутен/
- **Общо за деня: Б – 21.7г; М -13.1г; В – 66г; Е – 540Kcal**

Вторник-15.03.2022г.

1. Таратор -150гр. /112/ /мляко/
 2. Свинско месо с картофи - 150гр. /232/
 3. Плод – 150-200гр 417/
- Пълнозърнест хляб-семена, глутен
- **Общо за деня: Б – 28.4г; М - 18.4г; В – 66.1г; Е – 553Kcal**

Сряда-16.03.2022г.

1. Спаначена супа -150гр. /84/
/ целина, мляко, яйца
 2. Спагети болонезе -150гр /269/
 3. Плод – 150-200гр.
- Хляб – Добруджа /глутен/
- **Общо за деня: Б – 36.1г; М - 17.9г; В – 60.8г; Е – 568Kcal**

Четвъртък-17.03.2022г.

1. Таратор -150 гр /92/
/ мляко /
 2. Пиле с ориз - 150гр./255/
 3. Плод – 150-200гр./385//
- Пълнозърнест хляб-семена, глутен
- **Общо за деня: Б – 17.2г; М - 18.9г; В – 67.2г; Е – 527Kcal**

Петък-18.03.2022г.

1. Супа риба със застройка -150гр. /104/
/ мляко/
 2. Огретен -150гр./
 3. Бисквитена торта - 120гр. Хляб – Добруджа /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, Наредба №9 на МЗХ и Рецептурника за
ученическо столово хранене*

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ

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