

# МЕНЮ - 2.СУ

18.12.2017г. - 22.12.2017г.

Утвърдено:

Директор:.....

Съгласувано:

Мед.лице: Д-р Р. Янева – СРЗИ

## Понеделник-18.12.2017г.

1. Супа от пилешко месо -150гр. /125/

/ целина, мляко, яйца /

2. Боб яхния -150 гр. /151/

/ брашно, целина /

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

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

## Вторник-19.12.2017г.

1. Гъбена супа -150 гр /92/

/ целина, мляко, брашно /

2. Кебапчета с гарнитурa - 150гр.

/ брашно, целина /

3. Плод - 200гр. /385// мляко/

Пълнозърнест хляб-семена, глутен

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

## Сряда-20.12.2017г.

1. Борш -150гр. /84/

/ яйца, мляко /

2. Мусака от месо с картофи -150гр /269/

/ яйца, мляко, брашно /

3. Кисело мляко - 200гр.

Пълнозърнест хляб-семена, глутен

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

## Четвъртък-21.12.2017г.

1. Гаратор -150гр. /112/ /мляко /

2. Пиле с ориз - 150гр. /232/

3. Плод - 250гр 417/

1. Хляб – Добруджа /глутен /

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

## Петък-22.12.2017г.

1. Супа от риба -150гр. /104/

/ целина, брашно, мляко /

2. Картофи на фурна със сирене-150гр.

3. Сок от бъз -200гр. 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**