М Е Н Ю – 35 СЕУ

18.02.2019 г. – 22.02.2019 г.

Утвърдено: Съгласувано:

Директор: ...................... Мед. лице: .......................

**Понеделник – 18.02.2019 г.**

1.Супа от телешко месо със застройка – 150гр./125/

/***целина, мляко, яйца***/

2.Ориз със зеленчуци и кашкавал – 150 гр./151/***,целина/***

3.Плод – 200гр.

Хляб – Добруджа ***/глутен /***

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

**Вторник – 19.02.2019 г.**

1.Селска супа – 150 гр/92// ***целина***/

2.Гювеч от зеленчуци и пилешко месо – 150гр./255/

3.Макарони на фурна – 200гр./385//

Пълнозърнест хляб- ***семена, глутен***

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

**Сряда – 20.02.2019 г.**

1.Крем супа от картофи – 150гр. /84/

***/яйца, мляко***/

2.Свинско месо със зелен фасул – 150гр /269/

***/яйца, мляко, брашно/***

3.Плод – 200гр.

Хляб – Добруджа ***/глутен /***

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

**Четвъртък – 21.02.2019 г.**

1.Млечна супа със сирене – 150гр. /112/ ***/мляко, целина /***

2.Пиле с ориз – 150гр. /232/

3.Компот – 200гр 417/

Пълнозърнест хляб /***семена, глутен****/*

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

**Петък – 22.02.2019 г.**

1.Зеленчукова супа – 150гр./104/

***/целина, брашно, мляко***/

2.Риба на фурна с г-ра /Кюфтета с г-ра/ – 150гр./***брашно***/

3.Плод – 200гр.

Хляб – Добруджа ***/глутен /***

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

***\*\*Б - белтък***

 ***М- мазнини***

 ***В-въглехидрати***

 ***Е-енергия***

***Менюто е калкулирано по рецептурник за ученически столове и бюфети от 2012 г/***

***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!***