М Е Н Ю – 35 СEУ

25.02.2019 г. – 01.03.2019 г.

Утвърдено: Съгласувано:

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

**Понеделник – 25.02.2019 г.**

1.Свинска супа със застройка – 150гр./128/

/***целина, мляко, яйца***/

2.Картофени кюфтета с кисело мляко – 150 гр./147//брашно***/***

3.Плод – 200гр.

Хляб – Добруджа /*глутен* ***//****111****/***

**\*\*Общо за деня: Б – 21.7г; М -13.1г;В – 66г; E – 386Kkal**

**Вторник – 26.02.2019 г.**

1.Крем супа от зеленчуци – 150 гр/124// ***мляко***/

2.Славянски гювеч с пилешко месо – 150гр./208***/***

3.Крем какао – 200гр./98/

Пълнозърнест хляб – ***семена, глутен***

**\*\*Общо за деня: Б – 28.4г; М - 18.4г;В – 66.1г; E – 430Kkal**

**Сряда – 27.02.2019 г.**

1.Зеленчуков борш – 150гр. /74/

***/яйца, мляко***/

2.Кюфтета с бял сос – 150гр /212/

***/***брашно***/***

3.Плод – 200 гр./309/

Хляб – Добруджа /*глутен /*

**\*\*Общо за деня: Б – 36.1г; М - 17.9г;В – 60.8г; E – 595Kkal**

**Четвъртък – 28.02.2019 г.**

1.Таратор – 150гр. /100/ ***/мляко /***

2.Свинско месо с картофи – 150гр. /246/

3.Плод – 200гр /117/

Пълнозърнест хляб – ***семена, глутен***

**\*\*Общо за деня: Б – 17.2г; М - 18.9г;В – 67.2г; E – 463Kkal**

**Петък – 01.03.2019 г.**

1.Супа от риба със застройка – 150гр./216/

***/целина, брашно***/

2.Кашкавал на фурна – 150гр./212/48/

3.Бисквитена торта – 200гр.

Хляб – Добруджа /*глутен //199/*

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

**\*\*Общо за деня: Б – 28.6г; М - 16.8г;В – 58.9г; E – 627Kkal**

***\*\*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!***