М Е Н Ю – 35 СЕУ

11.03.2019 г. – 15.03.2019 г.

Утвърдено: Съгласувано:

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

**Понеделник – 11.03.2019 г.**

1.Супа топчета – 150гр./113/

/***целина, мляко, яйца***/

2.Гювеч от зеленчуци – 150 гр./284/

3.Плод – 200гр./357//

Хляб – Добруджа /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 26.8г; М - 16.3г;В – 53.2г; E – 466Kkal**

**Вторник – 12.03.2019 г.**

1.Доматена супа с фиде – 150гр. /86/

 ***/мляко, брашно, яйца/***

2.Пиле с ориз – 150гр. /225/

3.Крем ванилия – 200гр

Пълнозърнест хляб ***/ядки, глутен/***

**\*\*Общо за деня: Б – 25.4г; М - 17.8г;В – 62.8г; E – 513Kkal**

**Сряда – 13.03.2019 г.**

1.Зеленчукова супа – 150гр./97/***/целина,глутен***/

2.Спагети болонезе – 150гр/196/

3.Плод – 200гр./

Хляб – Добруджа/глутен/

**\*\*Общозаденя: Б – 17.6г; М - 16.6г;В –89.2г; E – 578Kkal**

**Четвъртък – 14.03.2019 г.**

1.Таратор – 150 гр /112/

/ ***мляко*** /

2.Свинско месо с картофи – 150гр./241/

3.Щрудел с ябълки – 200гр.

Пълнозърнест хляб-***семена,глутен***

**\*\*Общо за деня: Б – 35.2г; М - 18.4г;В – 58.0г; E – 546Kkal**

**Петък – 15.03.2019 г.**

1.Боб чорба – 150гр./80/

***/ брашно, мляко***/

2.Риба на фурна с г-ра – 150гр./Карначета с г-ра /220,349/

3.Плод – 200гр. /

Хляб – Добруджа/глутен/

**\*\*Общозаденя: Б – 29.0г; М - 18.6г;В – 77.9г; E – 612Kkal**

***\*\*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!***

 Управител: Й. Георгиева