М Е Н Ю – 35 СЕУ

18.03.2019г. - 22.03.2019г.

Утвърдено: Съгласувано:

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

**Понеделник – 18.03.2019 г.**

1. Пилешка супа със застройка – 150гр./125/

/***целина, мляко, яйца***/

2. Огретен от картофи – 150 гр./151//***брашно, целина/***

3. Плод – 200гр.

Хляб – Добруджа/*глутен* ***/***

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

**Вторник – 19.03.2019 г.**

1. Супа от леща – 150 гр/92// ***целина***/

2. Пуешко месо с прясно зеле – 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 – 20.03.2019 г.**

1. Супа от спанак – 150гр. /84/

***/яйца, мляко***/

2. Кюфтета по чирпански – 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 – 21.03.2019 г.**

1. Таратор – 150гр. /112/ ***/мляко, целина /***

2. Пилешко задушено с г-ра ориз – 150гр. /232/

3. Крем какао – 200гр 417/

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

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

**Петък – 22.03.2019 г.**

1. Супа от риба със застройка – 150гр./104/

***/целина, брашно, мляко***/

2. Боб яхния – 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!***