М Е Н Ю – 35 СЕУ

22.04.2019 г. **–** 25.04.2019 г.

Утвърдено: Съгласувано:

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

**Понеделник – 22.04.2019 г.**

1.Супа със свинско месо – 150гр./125/

/***целина, мляко, яйца***/

2.Боб яхния – 150 гр./151//***мляко/***

3.Плод – 200гр.

Хляб – Добруджа/*глутен* ***/***

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

**Вторник – 23.04.2019 г.**

1.Млечна супа със сирене – 150 гр/92// ***мляко***/

2.Задушено пиле с бял ориз – 150гр./255/

3.Kрем ванилия – 200гр./385//

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

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

**Сряда – 24.04.2019 г.**

1.Таратор – 150гр. /84/

2.Мусака – 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 – 25.04.2019 г.**

1.Спаначена супа – 150гр. /112/

***/мляко, целина /***

2.Месо със зелен фасул – 150гр. /232/

3.Бисквитена торта – 200гр 417/

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

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

**Петък – 26.04.2019г.**

Неучебен ден

***\*\*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!***