

МЕНЮ – 35. СЕУ

18.11.2019 г. – 22.11.2019 г.

Утвърдено:

Директор: *Позенци*

Съгласувано: *Рис*

Мед. лице:

Понеделник – 18.11.2019 г.

1. Супа топчета – 150гр. /119/
/яйца, мляко, брашно/

2. Картофи яхния – 150гр./151/

3. Плод – 150-200гр./415/

Хляб – Добруджа /глутен/

****Общо за деня: Б – 30.2г; М - 13.7г; В – 61г; Е – 538Kcal**

Вторник – 19.11.2019 г.

1. Таратор – 150гр. /99/ / мляко /

2. Пилешко месо с грах – 150гр./228/

3. Плод – 150-200гр./357/

Пълнозърнест хляб – семена, глутен

****Общо за деня: Б – 27.7г; М - 19.3г; В – 81.5г; Е – 681Kcal**

Сряда – 20.11.2019 г.

1. Крем супа от броколи – 150 гр /105/

/целина, мляко /

2. Макарони с доматиен сос и кайма (болонезе) – 150гр./285,335/

3. Мляко с грис – 200 гр.

Хляб – Добруджа /глутен/

****Общо за деня: Б – 29.2г; М - 18.8г; В – 75.1г; Е – 623Kcal**

Четвъртък – 21.11.2019 г.

Патронен празник на училището!

Петък – 22.11.2019 г.

1. Картофена супа – 150гр. /102/

/брашно, мляко/

2. Риба на фурна с г-ра – 150гр. / Карначета с г-ра – 150гр/ /216/
/риба/

3. Нектар – 200гр. //

Хляб – Добруджа /глутен/

****Общо за деня: Б – 23.9г; М - 15.8г; В – 80.4г; Е – 564Kcal**

****Б - белтък**

М- мазнини

В-въглехидрати

Е-енергия

Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37, Наредба №9 на МЗХ и Рецептурника за ученическо столово хранене

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!

*Алергените в менюто са подчертани.

*Менютата са изготвени съгласно Сборник рецепти за ученически столове и бюфети от 2012г.