



# МЕНЮ – 35. СЕУ

20.01.2019 г. – 24.01.2019 г.

Утвърдено:

Директор:.....

Съгласувано:

Мед.лице:.....

## Понеделник – 20.01.2019 г.

1. Супа от телешко месо със застройка – 150 гр. /119/

/яйца, мляко, глутен/

2. Боб яхния – 150 гр. /151/

/глутен/

3. Плод – 200 гр. /357/

Хляб – Добруджа /глутен/

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

## Вторник – 21.01.2019 г.

1. Градинарска супа – 150 гр. /105/

/целина, мляко/

2. Пиле с картофи – 150 гр. /285,335/

3. Бисквитена торта – 150-200 гр.

/мляко, яйца/

Пълнозърнест хляб – семена, глутен

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

## Сряда – 22.01.2019 г.

1. Крем супа от картофи – 150 гр. /99/

/мляко/

2. Свинско месо с прясно зеле – 150 гр. /228/

3. Плод – 150-200 гр.

/мляко, яйца/

Хляб – Добруджа /глутен/

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

## Четвъртък – 23.01.2019 г.

1. Гъбена супа – 150 гр. /112/

/мляко, целина/

2. Кюфтета по чирпански – 150 гр. /241/

3. Варен жълт крем – 150-200 гр. /389/

Пълнозърнест хляб – /семена, глутен/

\*\*Общо за деня: Б – 29.5г; М – 19.9г; В – 68.1г; Е – 568Kkal

## Петък – 24.01.2019 г.

1. Зеленчуков борш – 150 гр. /102/

/глутен, мляко/

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

3. Плод – 150-200 гр. //

Хляб – Добруджа /глутен/

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

\*\*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

\*Алергените в менюто са подчертани.

**ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!**

Управител: Й.Георгиева