



# МЕНЮ – 35. СЕУ

02.03.2020 г. – 06.03.2020 г.

Утвърдено:  
Директор:.....

Съгласувано:  
Мед. лице:.....

## Понеделник – 02.03.2020 г.

1. Супа от телешко месо със застройка – 150 гр. /113/  
*/целина, мляко, яйца/*
  2. Грах яхния – 150 гр. /284/
  3. Плод – 150-200 гр. /357//
- Хляб – Добруджа */глутен/*  
\*\*Общо за деня: Б – 26.8г; М - 16.3г; В – 53.2г; Е – 466Kcal

## Вторник – 03.03.2020 г.

Национален празник

## Сряда – 04.03.2020 г.

1. Зеленчукова супа – 150 гр. /97/  
*/целина/*
  2. Мусака от картофи с месо – 150 гр. /196/
  3. Плод – 150-200 гр. /
- Хляб – Добруджа */глутен/*  
\*\*Общо за деня: Б – 17.6г; М - 16.6г; В – 89.2г; Е – 578Kcal

## Четвъртък – 05.03.2020 г.

1. Таратор – 150 гр. /112/  
*/мляко/*
  2. Ризото със зеленчуци и пилешко месо – 150 гр. /241/
  3. Варен жълт крем – 150-200гр.
- Пълнозърнест хляб – *семена, глутен*  
\*\*Общо за деня: Б – 35.2г; М - 18.4г; В – 58.0г; Е – 546Kcal

## Петък – 06.03.2020 г.

1. Супа от риба със застройка – 150 гр. /80/  
*/целина, брашно, мляко/*
  2. Боб яхния с цариградски кюфтенца – 150 гр. /220,349/
  3. Макарони на фурна – 120 гр. /
- Хляб – Добруджа */глутен/*  
\*\*Общо за деня: Б – 29.0г; М - 18.6г; В – 77.9г; Е – 612Kcal

\*\*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