

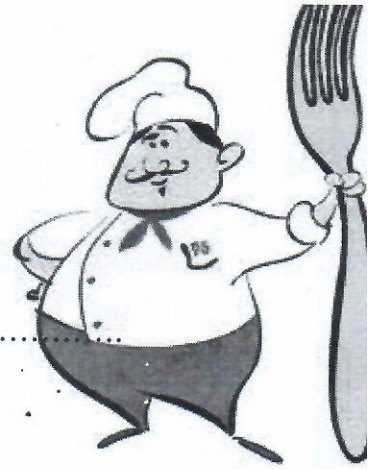
# МЕНЮ

10.10-14.10.2022г.

Утвърдено:  
Директор:.....



Съгласувано:  
Мед.лице:.....



## ПОНЕДЕЛНИК

1. Таратор /100 ккл/
2. Месо с ориз /246 ккл/
3. Плод /89 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени:мляко,глутен

## ВТОРНИК

1. Супа по градинарски /74 ккл/
2. Спагети болонезе /208 ккл/
3. Плод/92 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени:глутен, мляко,яйце

## СРЯДА

1. Супа от спанак с ориз /131 ккл /
2. Картофени кюфтета с к.мляко/190/
3. Гофрета /112 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени: глутен,мляко,яйце

## ЧЕТВЪРТЪК

1. Таратор /100 ккл/
2. Кюфтета по чирпански/238 ккл/
3. Крем ягода /199 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени:глутен, мляко

## ПЕТЪК

1. Супа риба рибарски /140 ккл/
2. Боб яхния /175 ккл/
3. Плод /98 ккл/

хляб Добруджа и пълнозърнест/109 ккл /  
Алергени: глутен,мляко, яйце,риба,целина

*Пожелаваме Ви добър апетит!*

*\*грамаж на всяко ястие -150 гр.*

*\*Уважаеми родители, съгласно регламент 1169 от 25.10.2011г. на ЕС сме длъжни да Ви уведомим, че в някои от ястията се съдържат вещества или продукти причиняващи алергии или непоносимост.*

*-ГЛУТЕН*

*-РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ*

*-МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ*

*ЯЙЦА И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ*

*СОЯ И СОЕВИ ПРОДУКТИ*

*ЦЕЛИНА И ПРОДУКТИ ОТ НЕЯ*

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

Управител:.....

