

ОБЕДНО МЕНЮ 19.10 – 23.10

ПОНЕДЕЛНИК

СУПА ПИЛЕ – 150 ГР.

ЗЕЛЕНЧУКОВО РИЗОТО – 150 ГР.

ПЛОД – 200 ГР.

ХЛЯБ – 45 ГР.

АЛЕРГЕНИ: МЛЯКО, ЯЙЦА, БРАШНО

ВТОРНИК

СУПА ЛЕЩА ПО МАНАСТИРСКИ – 150 ГР.

СПАГЕТИ СЪС СОС БОЛОНЕЗЕ – 150 ГР.

ПЕЧЕНА ТИКВА – 150 ГР.

ХЛЯБ – 45 ГР.

АЛЕРГЕНИ: ЯЙЦА, МЛЯКО, БРАШНО

СРЯДА

СУПА ТОПЧЕТА – 150 ГР.

ОГРЕТЕН – 150 ГР.

КРЕМ КАКАО – 150 ГР.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ – 45 ГР.

АЛЕРГЕНИ: ЯЙЦА, МЛЯКО, БРАШНО, ЯДКИ,

ГЛУТЕН

ЧЕТВЪРТЪК

КРЕМ СУПА – 150 ГР.

ПИЛЕ С ОРИЗ – 150 ГР.

КИС.МЛЯКО 2 % – 150 ГР.

ХЛЯБ – 45 ГР.

АЛЕРГЕНИ: МЛЯКО, ЯЙЦА, БРАШНО

ПЕТЪК

СУПА ОТ РИБА СЪС ЗАСТРОЙКА – 150 ГР.

ЗАДУШЕНО ПРЯСНО ЗЕЛЕ – 150 ГР.

МАКАРОНИ НА ФУРНА – 150 ГР.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ – 45 ГР.

АЛЕРГЕНИ: РИБА, ЦЕЛИНА, ЯЙЦА, МЛЯКО,

ЯДКИ.ГЛУТЕН

Менюто е съобразено с наредба № 37 и наредба № 6 на МЗ за здравословно хранене на децата и учениците! Ястията са приготвени съгласно Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети, изд. Техника, 2012г.

мод. етюдир

Директор



Съобщение
Благоевград
И. СВОРОВ