

М Е Н Ю

07.07.2025– 11.07.2025г.

<u>закуска</u>	гр	<u>обяд</u>	гр	<u>следобедна</u> <u>закуска</u>	гр	* Алергени
<u>Понеделник</u> 1.Макарони със сирене 2.Чай с лимон 10:00 - Плод	80 100	1.Пилешка супа 2.Яхния от грах 3.Плод 4.Хляб-Добруджа БДС	100 130 150 50	1.Сандвич с масло и халва 2.Айрян	80 100	Пшенично брашно- глутен,масло,мляко, целина,яйца,сирене
<u>Вторник</u> 1.Сандвич с кашкавал 2.Чай с лимон 10:00-Плод	80 100	1.Таратор 2.Мусака от тиквички 3.Плод 4.Хляб- Добруджа БДС	100 130 150 50	1.Сандвич с масло и маслини 2.Айрян	80 100	Мляко,масло,яйца,брашно- глутен,целина,сирене, кашкавал
<u>Сряда</u> 1.Корнфлейкс с прясно мляко 10:00-Плод	150	1.Зеленчукова супа 2.Кебап върху ориз 3.Плод 4.Хляб - Пълнозърнест БДС	100 130 150 50	1.Сандвич с извара 2.Айрян	80 100	Мляко,целина,яйца брашноглутен,масло, мляко-лактоза,извара
<u>Четвъртък</u> 1.Сандвич с лютеница и сирене 2.Чай с лимон 10:00-Плод	80 100	1.Таратор 2.Пай с пиле 3.Плод 4.Хляб – Пълнозърнест БДС	100 130 150 50	1.Млечна баница	150	Мляко-лактоза, целина масло,яйца,брашно-глутен, сирене
<u>Петък</u> 1.Сандвич с масло и домати 2.Чай с лимон 10:00-Плод	80 100	1.Супа от риба със застрояка 2.Задушени картофи със сирене 3.Плод 4.Хляб- Пълнозърнест БДС	100 130 150 50	1.Млечен кисел	150	Брашно-глутен, мляко- лактоза,масло,целина, яйца,сирене,риба

Готвач:

Мед. сестра:

Домакин:

Директор:

* Забележка: Съгласно изпълнение на Регламент 1169 от 2011г. за вложени в храната вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост.

Меню за хранене на децата от 3 до 6 годишна възраст