

М Е Н Ю

14.07.2025– 18.07.2025г.

<u>закуска</u>	гр	<u>обяд</u>	гр	<u>следобедна</u> <u>закуска</u>	гр	* Алергени
<u>Понеделник</u> 1.Юфка със сирене 2.Чай с лимон 10:00 - Плод	80 100	1.Пиле варено 2.Леща яхния 3.Плод 4.Хляб-Добруджа БДС	100 130 150 50	1.Бисквитена торта	150	Пшенично брашно- глутен,масло,мляко, целина,яйца,сирене
<u>Вторник</u> 1.Сандвич с шопски хайвер 2.Чай с лимон 10:00-Плод	80 100	1.Таратор 2.Кюфтета по чирпански 3.Плод 4.Хляб- Добруджа БДС	100 130 150 50	1.Сандвич с масло и конфитюр 2.Айрян	80 100	Мляко,масло,яйца,брашно- глутен,целина,сирене
<u>Сряда</u> 1.Корнфлейкс с прясно мляко 10:00-Плод	150	1.Супа от тиквички 2.Задушено месо с гарнитура 3.Плод 4.Хляб - Пълнозърнест БДС	100 130 150 50	1.Сандвич с извара и печена чушка 2.Айрян	80 100	Мляко,целина,яйца брашноглутен,масло, мляко-лактоза,извара
<u>Четвъртък</u> 1.Сандвич с пастет 2.Чай с лимон 10:00-Плод	80 100	1.Таратор 2.Пай с ориз 3.Плод 4.Хляб – Пълнозърнест БДС	100 130 150 50	1.Баница със сирене 2.Айрян	80 100	Мляко-лактоза, целина масло,яйца,брашно-глутен, сирене
<u>Петък</u> 1.Сандвич с кашкавал 2.Чай с лимон 10:00-Плод	80 100	1.Крем супа 2.Риба плакия 3.Плод 4.Хляб- Пълнозърнест БДС	100 130 150 50	1.Мляко с грис	150	Брашно-глутен, мляко- лактоза,масло,целина, яйца,кашкавал,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