



СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 17.06.2024 г. до 21.06.2024 г.

за деца от 3 – 4 год.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХ.



	Понеделник 17.06			Вторник 18.06			Сряда 19.06			Четвъртък 20.06			Петък 21.06		
	Меню	g	Алергени	Меню	g	Алергени	Меню	g	Алергени	Меню	g	Алергени	Меню	g	Алергени
ЗАКУСКА	Овесена каша с прясно мляко и мед р. 81	150	- пр. мляко - овесени ядки - кр. масло - пчелен мед	Баница със сирене р. 34	120	- брашно - сирене - кр. масло - к. мляко - яйца	Сандвич с кашкавал р. 1	75	- брашно - кр. масло - кашкавал	Попара с масло и сирене р. 72	150	- брашно - сирене - кр. масло	Сандвич с халва и масло р. 30	65	- брашно - ядки - кр. масло
				Айрян	150	- к. мляко	Айрян	150	- к. мляко				Прясно мляко	150	- пр. мляко
П. ЗАК	Ябълка	80		Череша	80		Ягоди	80		Праскова	80		Ябълка	80	
ОБЯД	Таратор р. 118	100	- к. мляко - орехови ядки	Крем супа от зеленчуков микс р. 104	100	- брашно - целина - пр. мляко - кр. масло	Супа от леща по манастирски р. 95	100	- брашно	Таратор р. 118	100	- к. мляко - орехови ядки	Зеленчукова супа с риба р. 134	100	- кр. масло - брашно - риба
	Ориз със зеленчуци и кашкавал на фурна р. 170	130	- кашкавал - целина	Месо с прясно зеле р. 274	130		Кюфтета печени на фурна р. 300	80	- брашно - яйца	Птиче месо с картофи р. 258	130		Яхния от зрял фасул р. 154	130	- целина
							Салата „Капре зе“ р. 316	50	- сирене				Сурови зеленчуци р. 303	50	
	Плод	100		Плод	100		Плод	100		Плод	100		Кисело мляко	150	- к. мляко
		Хляб Пълнозърнест		- брашно	Хляб УС „Добруджа“		- брашно	Хляб Пълнозърнест		- брашно	Хляб УС „Добруджа“		- брашно	Хляб Пълнозърнест	
СЛ. ЗАКУСКА	Бисквитена торта (по протокол)	200	- брашно - пр. мляко - нишесте	Мляко с ориз р. 404	150	- пр. мляко	Кекс с плодове р. 46	120	- брашно - яйца - кр. масло - ядки	Сандвич с лютеница р. 28	75	- брашно	Мус от пресни/стерилизирани плодове р. 391	150	- грис
									Айрян	150	- к. мляко				

Водният баланс в организма на човек е от изключителна важност за усвояването на хранителните вещества!

изготвил: Д-р В. Проданова

