



# СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 12.08.2024 г. до 16.08.2024 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 12.08			Вторник 13.08			Сряда 14.08			Четвъртък 15.08			Петък 16.08		
	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	Сандвич с лютеница и сирене р. 18	75	- брашно - сирене	Сандвич с пастет от кашкавал и масло р. 10	75	- брашно - кр. масло - кашкавал	Кекс със сирене р. 38	100	- брашно - сирене - кр. масло - к. мляко - яйца	Сандвич с кашкавал и зеленчук р. 2	85	- брашно - кашкавал - кр. масло
				Айрян	150	- к. мляко	Айрян	150	- к. мляко	Айрян	150	- к. мляко	Айрян	150	- к. мляко
П. ЗАК	Кайсия	80		Диня	80		Пъпеш	80		Праскова	80		Диня	80	
ОБЯД	Таратор р. 118	100	- к. мляко - орехови ядки	Супа от тиквички р. 86	100	- брашно - к. мляко	Таратор р. 118	100	- к. мляко - орехови ядки	Супа от пилешко/ пуешко с картофи р. 121	100	- брашно - целина - кр. масло	Супа зеленчукова със застройка р. 90	100	- целина - к. мляко - брашно
	Ориз със зеленчуци и сирене на фурна р. 170	130	- сирене - целина	Месо с прясно зеле р. 274	130		Кюфтета с доматиен сос р. 283	130	- брашно - яйца - целина	Яхния от леща р. 155	130	- целина	Задушена риба с картофи и бял сос р. 242	130	- риба - брашно
										Смесена салата р. 317	50				
	Плод	100		Плод	100		Плод	100		Кисело мляко	150	- к. мляко	Плод	100	
	Хляб Пълнозърнест			- брашно	Хляб УС „Добруджа“			- брашно	Хляб Пълнозърнест			- брашно	Хляб УС „Добруджа“		
СЛ. ЗАКУСКА	Бисквитена торта (по протокол)	200	- брашно - пр. мляко - нишесте	Мъфини с плодове р. 49	100	- брашно - яйца - кр. масло - пр. мляко	Мус от пресни/ стерилизирани плодове р. 391	150	- грис	Мляко с ориз р. 404	150	- пр. мляко	Крем какао (по протокол)	150	- пр. мляко - нишесте
				Айрян	150	- к. мляко									

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

изготвил: Д-р В. Проданова

