



СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 04.03.2025 г. до 07.03.2025 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 03.03			Вторник 04.03			Сряда 05.03			Четвъртък 06.03			Петък 07.03		
	Меню	g	Алергени	Меню	g	Алергени	Меню	g	Алергени	Меню	g	Алергени	Меню	g	Алергени
ЗАКУСКА				Кус – кус с масло и сирене р. 72	150	- брашно - сирене - кр. масло	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал р. 33	75	- брашно - кашкавал - яйца	Сандвич с кашкавал и зеленчук р. 2	85	- брашно - кашкавал - кр. масло	Баница със сирене р. 34	120	- брашно - яйца - к. мляко - кр. масло - сирене
							Чай	150		Айрян	150	- к. мляко	Мляко ЕП		- к. мляко
П. ЗАК				Ябълка	80		Мандарина	80		Банан	80		Ябълка	80	
ОБЯД				Супа по градинарски със застрейка р. 91	100	- к. мляко - целина - яйца - брашно	Таратор р. 118	100	- к. мляко - орехови ядки	Супа от леща по манастирски р. 95	100	- брашно	Супа от риба и картофи р. 133	100	- риба - кр. масло - целина
				Спанак с ориз р. 162	130	- к. мляко	Птиче месо задушено със зеленчуци р. 260	80	- целина	Птиче месо фрикасе р. 264	130	- брашно - целина - яйца - пр. мляко	Яхния от грах р. 150	130	
				Сурови зеленчуци р. 303	50		Гарнитура: Салата от картофи р. 345	50					Салата от моркови и сос „Винегрет“ р. 323	50	- синап
				Плод	100		Плод	100		Плод	100		Плод	100	
				Хляб Пълнозърнест		- брашно	Хляб УС „Добруджа“		- брашно	Хляб Пълнозърнест		- брашно	Хляб УС „Добруджа“		- брашно
СЛ. ЗАКУСКА				Крем от кисело мляко с конфитюр и бисквити (по протокол)	200	- к. мляко - брашно	Бананов кекс р. 48	100	- брашно - кр. масло - яйца - пр. мляко	Крем какао (по протокол)	150	- пр. мляко - нишесте	Зърнена закуска/ мюсли с мляко р. 77	150	- пр. мляко - зърнена/ пълнозърнеста закуска
							Мляко ЕП		- пр. мляко						

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

изготвил: Д-р В. Проданова

