С Е Д М И Ч Н О М Е Н Ю

от 28.04.2025 г. до 02.05.2025 г.

за деца от 3 – 4 год.

Приложение на Регламент / ЕС / **1169/2011**

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на М 3 и Наредба №2 на МЗХ.

	Понеделник 28.04			Вторник 29.04			Сряда 30.04			Четвъртък 01.05			Петък 02.05		
	Меню		Алергени	Меню		Алергени	Меню		Алергени	Меню		Алергени	Меню		Алергени
		g			g			g			g			g	
ЗАКУСКА	Зърнена пълнозърнеста закуска обогатена с витамини и минерали р. 77	150	- пр. мляко - зърнени култури	Баница със сирене р. 34	120	- брашно - кр. масло - яйца - сирене - к. мляко	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал р. 33	75	- брашно - кашкавал - яйца				Сандвич с пастет от сирене и масло р. 10	75	- брашно - сирене - кр. масло
				Айрян	150	- к. мляко	Чай	150					Айрян	150	- к. мляко
П. ЗАК	Ябълка	80		Морков	80		Банан	80					Ябълка	80	
ОБЯД	Супа от леща по манастирски р. 95	100	- брашно	Супа по градинарски със застройка р. 91	100	- брашно - к. мляко - целина - яйца	Таратор р. 118	100	- к. мляко - орехови ядки				Супа от риба със застройка р. 132	100	- брашно - кр. масло - риба - целина - к. мляко - яйца
	Добруджанска яхния р. 159	130	- целина - брашно	Кюфтета с доматен сос р. 283	130	- брашно - яйца - целина	Птиче месо, печено с картофи р. 258	130					Яхния от грах р. 150	130	- брашно
													Суров зеленчук р. 303	50	
	Плод	100		Плод	100		Плод	100					Плод	100	
	Хляб Пълнозърнест		- брашно	Хляб УС „Добруджа”		- брашно	Хляб Пълнозърнест		- брашно				Хляб УС „Добруджа”		- брашно
Сл. ЗАКУСКА	Сандвич с кашкавал р. 1	75	- брашно - кашкавал - кр. масло	Бишкоти с кисело мляко и плодове р. 405	160	- к. мляко - брашно	Кекс с мляко р. 44	100	- брашно - кр. масло - к. мляко - яйца				Крем какао (по протокол)	150	- пр. мляко - нишесте - яйца
	Краставица	50													
	Айрян	150	- к. мляко				Прясно мляко	150	- пр. мляко						

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

изготвил: Д-р В. Проданова