

МЕНЮ УЧЕНИЦИ

/ 21.05.24 – 23.05.24г. /

Вторник – 21.05

	грамаж	алергени	цена
1. Таратор /кис.мляко, краставица, олио, сол/	0.200	7	1.90 лв.
2. Крем супа спанак /спанак, картофи, масло, пр.мляко, крутони/	0.200	1,7	2.20 лв.
3. Пиле прясно зеле /пил.месо, пр.зеле, олио, домати/	0.220		3.00 лв.
4. Риба филе без кост на скара с гарнитура	0.200	4	3.50 лв.
5. Пилешка пържола на скара с гарнитура	0.200		3.50 лв.
6. Кебапче БДС	0.050		0.80 лв.
7. Гарнитура - салата	0.100		0.80 лв.
8. Ашуре /захар, нишесте, жито/	0.200	1	1.20 лв.
9. Плод / плодова салата	1бр/150		0.80 лв.
10. Хляб-пълнозърнест	1филия	1	0.10 лв.

Сряда – 22.05

1. Таратор /кис.мляко, краставица, олио, сол/	0.200	7	1.90 лв.
2. Супа по градинарски /картофи, домати, моркови, лук, зеле, мляко, яйца, масло/	0.200	1,3,7	1.90 лв.
3. Пиле с картофи на фурна /пил.месо, картофи, масло/	0.220	7	3.00 лв.
4. Кюфтета бял сос /кайма, ориз, яйца, к.мляко, олио, лук, моркови, брашно/	0.220	1,3,7	3.00 лв.
5. Пилешка пържола на скара с гарнитура	0.200		3.50 лв.
6. Кебапче БДС	0.050		0.80 лв.
7. Гарнитура - салата	0.100		0.80 лв.
8. Макарони на фурна /макарони, захар, прясно мляко, яйца/	0.150	1,3,7	1.50 лв.
9. Плод / плодова салата	1бр./150		0.80 лв.
10. Хляб	1филия	1	0.10 лв.

Четвъртък – 23.05

1. Таратор /кис.мляко, краставица, олио, сол/	0.200	7	1.90 лв.
2. Супа топчета /кайма, моркови, лук, ориз, олио, кис.мляко, яйца/	0.200	1,3,7	2.40 лв.
3. Леща яхния /леща, олио, лук, моркови, брашно, домати/	0.220	1	2.80 лв.
4. Карначе на скара с гарнитура	0.200		3.20 лв.
5. Пилешка пържола на скара с гарнитура	0.200		3.50 лв.
6. Кебапче БДС	0.050		0.80 лв.
7. Гарнитура - салата	0.100		0.80 лв.
8. Бисквитена торта /бисквити, прясно мляко, захар, нишесте/	0.150	1,7	1.50 лв.
9. Плод / плодова салата	1бр/150		0.80 лв.
10. Хляб-пълнозърнест	1филия	1	0.10 лв.

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ:

1. Зърнени култури	8. Ядки
2. Ракообразни и продукти от тях	9. Целина и продукти от нея
3. Яйца и продукти от тях	10. Синап и продукти от него
4. Рибa и рибни продукти	11. Сусамово семе и продукти от него
5. Фъстъци и продукти от тях	12. Серен диоксид и сулфити
6. Соя и соеви продукти	13. Лупина и продукти от нея
7. Мляко и млечни продукти	14. Мекотели и продукти от тях

Менюто е изготвено съгласно изискванията на наредба №37/2009г. и "Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети"- издателство „Техника“/ 2012г.

Ц. Бочукова: 