

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ

Грамаж: супа – 150 гр.
Основно ястие – 150 гр.
Десерт – 150 гр.

Менюто е съобразено с изискванията на Наредба 37/2009 г. на МЗ, Наредба №2 на МЗХГ и Рецептурника за ученическо столово хранене

<p style="text-align: center;"><u>08.04.2024 Г.</u></p> <p>1. СУПА ПИЛЕ 2. БОБ ЯХНИЯ 3. ПЛОД ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> ШОКОЛАДОВА БИСКВИТА МЛЯКО</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – ПРИНЦЕСА</p>	<p style="text-align: center;"><u>09.04.2024 Г.</u></p> <p>1. ТАРАТОР 2. СВИНСКО С КАРТОФИ 3. КРЕМ ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> ФИЛИЯ С КАШКАВАЛ ПЛОД</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – КЕКС</p>
<p style="text-align: center;"><u>10.04.2024 Г.</u></p> <p>1. ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА 2. МАКАРОНИ СЪС СИРЕНЕ 3. КОМПОТ</p> <p>ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> ФИЛИЯ С ШОКОЛАД МЛЯКО</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – КРЕНВИРШКА</p>	<p style="text-align: center;"><u>11.04.2024 Г.</u></p> <p>1. СУПА РИБА 2. КЕБЕП 3. ПЛОД</p> <p>ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> РОГЧЕ СЪС СИРЕНЕ ПЛОД</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – МЕДЕНКА</p>
<p style="text-align: center;"><u>12.04.2024 Г.</u></p> <p>1. ТАРАТОР 2. ПИЛЕШКО БУТЧЕ С ГАРНИТУРА 3. МЛЯКО С ОРИЗ</p> <p>ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> КЕКС</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – ФИЛИЯ С КОЛБАС И СОК</p>	

Директор: Цеца Тонева

Управител: Добри Петров

Медицинско лице: Силвия Харбова - Великова