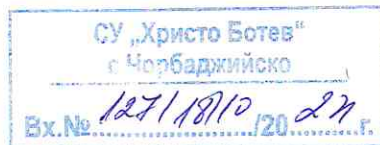




„ДАРИС – 2004” ЕООД
Седмично меню
21.10.2024 г. - 25.10.2024 г.



№	ЗАКУСКА	Алергени	О Б Я Д	Алергени
ПОНЕДЕЛНИК				
1	№ 26-Козунак	Мармалад; Глутен;	№95-Супа от зрял фасул	Целина; Лук; Морков;
2	№ 430 - Чай		№ 112-Таратор	Лактоза;
3			№268-Кюфтета с бял сос	
4			Хляб пълнозърнест	Глутен;
5				
ВТОРНИК				
1	№ 42- Сандвич с лютеница и сирене	Сирене; Глутен;	№ 117 - Пилешка крем супа	Мляко; Целина; Морков; Лук; Пил. гърди
2	№ 430 - Чай		№ 112 - Таратор	Лактоза;
3			№ 232 - Пиле с бял ориз	
4			Хляб пълнозърнест	Глутен;
5				
СРЯДА				
1	№1-Баница с сирене	Глутен; Сирене	№ 98 - Супа от леща	Лук; Домати; Целина ; Морков;
2	№ 430 - Чай		№ 112 - Таратор	Лактоза;
3			№ 283 - Пържола на скара	
4			№ 219 - Риба на скара	
5			Хляб пълнозърнест	Глутен;
ЧЕТВЪРТЪК				
1	№31 Питка със сирене	Сирене;Глутен;	№ 95 - Супа от зрял фасул	Целина; Лук; Морков;
2	№ 430 - Чай		№ 112 - Таратор	Лактоза;
3			№ 164 Дроб сарма	Лук; Морков;
4			Хляб пълнозърнест	Глутен;
5				
ПЕТЪК				
1	№23-Кифла с мармалад	Глутен;	№ 117 - Пилешка крем супа	Мляко; Целина; Морков; Лук; Пил. гърди
2	№ 430 - Чай			
3			№ 112 - Таратор	Лактоза;
4			№ 237 - Пиле печено на фурна	
5			Хляб пълнозърнест	Глутен;

Изготвил: 

Съгласувано с:
 Мед. специалист: 

Директор: 



Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37, Наредба № 20т 2021 на МЗХ и Рецептурника за ученическо столово хранене

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ!