



**Седмично меню на училищния стол**

**От 13 . 05. 2024г. до 16 . 05. 2024г.**

Ден / Дата	Закуска	Обяд	№ на рецепта / страница	Алерген	Енергия Kcal
<b>Понеделник</b> 13.05.2024	Топъл сандвич с кашкавал 47/109	1. Супа пиле 2. Яхния леща 3. Кисел 4. Хляб Добруджа УС / Типов	116/144 151/168 376/301	Яйца, мляко, глутен, лактоза	720
<b>Вторник</b> 14.05.2024	Бърза баница 6/84	1. Таратор 2. Печено пилешко бутче с гар . зеле и морков 3. Плод 4. Хляб Добруджа УС	112/142 282/251 300/261 357/289	Яйца, мляко, глутен, лактоза	760
<b>Сряда</b> 15.05.2024	Питка с шпек УС и лютеница и краставица 70/116	1. Зеленчукова супа 2. Фрикасе пиле 3. Плод 4. Хляб Добруджа УС / Типов	86/127 221/209 357/289	Яйца, мляко, глутен, лактоза	850
<b>Четвъртък</b> 16.05.2024	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал 59/111	1. Таратор 2. Кюфтета на скара с гар. зрял фасул 3. Плод 4. Хляб Добруджа УС	112/142 282/253 347/284 357/289	Яйца, мляко, глутен, лактоза	600
<b>Петък</b>					

Менюто е изготвено по Сборник рецепти за ученически столове на издателство Техника – 2012г. и съобразено с изискванията на Наредба № 37, Наредба № 2 на МЗХ

**X**

ПЕТЯ НЕДЕЛЧЕВА  
Директор на СУ "Бачо Киро"