



ДИРЕКТОР  
П.ВЪЛЧАНОВА

# МЕНЮ 24.10.16г-30.10.16г

ЗАКУСКА	ГР	ОБЯД	ГР	СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	ГР
ПОНЕДЕЛНИК 24.10.16г САНДВИЧ С МАСЛО И СИРЕНЕ КИС.МЛЯКО 3.6 Алергени сирене , масло	85 150	.СУПА РИБА Алергени – кис.мляко3% яйца , брашно 2 БЯЛБОБ ЯХНИЯ 3. БАНАН 4. ХЛЯБ ПО УС „БЪЛГАРИЯ”	100 130 100 35	1КОЗУНАК КИС.МЛЯКО 2%, Алергени –мляко	80 150
ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА .10-10.30ч -КРУША	70				
ВТОРНИК 25.10.16г , БУТЕРКА СЪС СИРЕНЕ алергени,масло, сирене ,яйца 2,АЙРЯН 3%алергени мляко 3,%	100 150	1,СУПА МЛЕЧНА Алергени – кис.мляко3,6% яйца , брашно 2,ПИЛЕШКО ФИЛЕ С ГРАХ 3 . ГРОЗДЕ 4,ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	100 130 100 35	1САНДВИЧ С КРЕМА СИРЕНЕ 2. НАТ.СОК 100%	85 150
ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА .10-10.30ч БАНАН	70				
СРЯДА 26.10.16 , 1.САНДВИЧ С РОДОПСКА ЗАКУСКА 2,ПР.МЛЯКО 2% Алергени мляко	100 200	.1СУПА КАРТОФИ Алергени – кис.мляко3.6% 2 КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ 3. КРУША 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	100 130 100 35	1,САНДВИЧ С МАСЛО И МЕД 2,АЙРЯН 3.6%	85 150
ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА .10-10.30ч ЯБЪЛКА	70				
ЧЕТВЪРТЪК 25.08.16 1,ПОПАРА СИРЕНЕ МАСЛО	150	.СУПА ТОПЧЕТА лергени – кис.мляко3.6% 2 СПАНАК С ОРИЗ КИС.МЛЯКО 3.6% 3 . ЯБЪЛКА 4ХЛЯБ ПО УС „БЪЛГАРИЯ”	100 130 30 100 35	МЮСЛИ С ПЛОДОВЕ С ПР.МЛЯКО 2%	150
ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА .10-10.30ч БАНАН	70				
ПЕТЪК 26.08.16 1, НЕСКУИК С ПР.МЛЯКО	150	1,СУПА ЛЕЩА Алергени – кис.мляко3% яйца , брашно 2, РИБА НА ФУРНА ГАРНИТУРА КАРТОФИ 3 КРУША 4, ХЛЯБ ПО УС „БЪЛГАРИЯ”	100 50 80 100 35	КИС.МЛЯКО 2%С БИСКВИТИ С ОВЕСЕНИ ЯДКИ	150
ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА .10-10.30ч ЯБЪЛКА	70				

МЕНИТО Е ИЗГОТВЕНО ПРЕДВАРИТЕЛНО И МОГАТ ДА НАСТЪПЯТ ПРОМЕНИ

ИЗГОТВИЛ: МЕД. СЕСТРА  
РОСИЦА ДОНЧЕВА