Master Catering
food production and delivery

СЕДМИЧНО МЕНЮ
За периода 21.09.2026г. – 26.09.2026г.
ОУ"Йордан Йовков"

Понеделник 21.09.2026г.	Вторник 22.09.2026г.	Сряда 23.09.2026г.	Четвъртък 24.09.2026г.	Петък 25.09.2026г.
1.Супа топчета-150 гр. *Кисело мляко по ЗНП,целина,пшенично брашно УС* Енергия 129kCal 2.Леща яхния -150 гр. *Пшенично брашно УС* Енергия 175kCal 3.Плод-100/150 гр. Енергия 130kCal Хляб УС-45 гр. Енергия 113kCal		1.Таратор -150 гр. *Кисело мляко по ЗНП* Енергия 100kCal 2.Пиле с ориз -150 гр. Енергия 246kCal 3.Плодово мляко с чия-150 гр. *Кисело мляко ЗНП* Енергия 188kCal Хляб УС-45 гр. Енергия 113kCal	1.Рибена супа -150 гр. *Кисело мляко по ЗНП,целина,пшенично брашно УС,хек филе* Енергия 80kCal 2.Кюфте с доматен сос -150 гр. *Пшенично брашно УС* Енергия 171kCal 3.Бисквитена торта -150 гр. *Прясно мляко,пшенично нишесте* Енергия 228kCal Пълнозърнест хляб-45 гр. Енергия 106kCal	1.Таратор -150 гр. *Кисело мляко по ЗНП* Енергия 100kCal 2.Свинско с картофи-150 гр. Енергия 241kCal 3.Плод-100/150 гр. Енергия 130kCal Пълнозърнест хляб-45 гр. Енергия 106kCal
Енергийна стойност/обяд/:547kCal		**Енергийна стойност/обяд/: 647kCal**	**Енергийна стойност/обяд/: 585kCal**	**Енергийна стойност/обяд/: 577kCal**

Седмичното меню е разработено в съответствие с изискванията на Наредба №3/03.10.2025г./на МЗ/за здравословно хранене на ученици и на Наредба №2/2021г./на МЗХ/за специфичните изисквания към храните,предлагани в детските заведения и училища.
Продуктите съдържащи алергени са изписани с наклонен шрифт и подчертани.

Изготвил:

А.Георгиев *Мед.специалист* *Готвач*