

**обедно меню**

от **12.05.25 г.**  
до **16.05.25 г.**

составки и вещества,  
применявани в рецепти или  
технологичност

състав

Хранителна стойност в 100гр.

**понеделник 12.05.25 г.**

1. Супа зеленчукова	-	150гр.	мляко, брашно	яйца, целена	мляко, брашно, картофи, фили, моркови, макарониз, целена, лук, яйца, олио, сол	Белт 1 50гр. мазн 3 83гр. в т.ч.нас.м.киселини1 15гр. въглех. 4 57гр. в т.ч.захар1 37гр. мазн 60
2. Свински винен кебап	-	200гр.	брашно	-	свинско месо, домат, брашно, ориз, подправки, сол	Белт 1 50гр. мазн 1 50гр. въглех. 2 03гр. в т.ч.нас.м.киселини2 18гр. въглех. 2 03гр. в т.ч.захар1 37гр. мазн 60
3. Глод	-	80гр.	-	-	глод	Белт 0 46гр. мазн 0 21гр. в т.ч.нас.м.киселини0 04гр. въглех. 1 3 51гр. в т.ч.зах. 10 38гр. мазн 52
Хляб - бял	-	50 гр.	брашно	-	брашно, мая, сол	Белт 1 72гр. мазн 1 19гр. в т.ч.нас.м.киселини1 19гр. въглех. 55 49гр. в т.ч.захар10 19гр. мазн 241

**вторник 13.05.25 г.**

1. Супа толчена	-	150гр.	мляко, брашно	яйца, целена	мляко, брашно, мляко месо, картофи, фили, моркови, макарониз, целена, лук, яйца, олио, сол	Белт 3 80гр. мазн 3 70гр. в т.ч.нас.м.киселини1 11гр. въглех. 4 00гр. в т.ч.захар10 20гр. мазн 65
2. Леща яхния	-	200гр.	-	-	леща, домат, подправки, сол	Белт 0 60гр. мазн 6 77гр. в т.ч.нас.м.киселини2 03гр. въглех. 2 52гр. в т.ч.захар10 76гр. мазн 96
3. Торта плодова	-	80гр.	мляко	пшенично брашно	захар, брашно, мляко, яйца, плодово сладко	Белт 1 70гр. мазн 0 99гр. в т.ч.нас.м.киселини0 29гр. въглех. 48 19гр. в т.ч.захар10 29гр. мазн 237
Хляб - бял	-	50 гр.	брашно	-	пшенично брашно, мая, сол	Белт 1 70гр. мазн 0 99гр. в т.ч.нас.м.киселини0 29гр. въглех. 48 19гр. в т.ч.захар10 29гр. мазн 237

**сряда 14.05.25 г.**

1. Таратор	-	150гр.	мляко	-	кисело мляко, краставици, котър, олио, сол	Белт 1 80гр. мазн 4 27гр. в т.ч.нас.м.киселини1 26гр. въглех. 2 97гр. в т.ч.захар10 89гр. мазн 59
2. Пиле с ориз	-	180гр.	-	-	ориз, пиле месо, подправки, сол	Белт 1 70гр. мазн 0 99гр. в т.ч.нас.м.киселини0 29гр. въглех. 13 57гр. в т.ч.захар10 29гр. мазн 237
3. Млечна банница	-	80гр.	мляко	яйца	юфка, мляко, яйца, захар	Белт 1 70гр. мазн 0 99гр. в т.ч.нас.м.киселини0 29гр. въглех. 13 57гр. в т.ч.зах. 10 29гр. мазн 237
Хляб - бял	-	50 гр.	пшенично брашно	-	брашно, мая, сол	Белт 1 72гр. мазн 1 19гр. в т.ч.нас.м.киселини1 19гр. въглех. 55 49гр. в т.ч.захар10 19гр. мазн 241

**четвъртък 15.05.25 г.**

1. ....	-	-	-	-	-	-
2. ....	-	-	-	-	-	-
3. ....	-	-	-	-	-	-

**петък 16.05.25 г.**

1. Супа със свинско месо	-	150гр.	мляко, брашно	яйца, целена	брашно, свинско месо, картофи, моркови, лук, макарониз, фили, олио, сол, мляко, яйца	Белт 4 07гр. мазн 4 77гр. в т.ч.нас.м.киселини1 43гр. въглех. 4 33гр. в т.ч.захар10 30гр. мазн 78
2. Картофи с бекон и сметана	-	200гр.	мляко	-	картофи, бекон, сметана, подправки, сол	Белт 4 90гр. мазн 6 87гр. в т.ч.нас.м.киселини1 72гр. въглех. 14 67гр. в т.ч.захар10 50гр. мазн 174
3. Макарони на фурна	-	80гр.	мляко	яйца	макарони, мляко, яйца, захар	Белт 1 40гр. мазн 6 33гр. в т.ч.нас.м.киселини1 80гр. въглех. 24 03гр. в т.ч.зах. 7 48гр. мазн 152
Хляб - бял	-	50 гр.	брашно	-	брашно, мая, сол	Белт 1 72гр. мазн 1 19гр. в т.ч.нас.м.киселини1 19гр. въглех. 55 49гр. в т.ч.захар10 19гр. мазн 241

**"Ферия 2000" ООД**

гр. Плевен  
пл. "Иван Миндиков" №2

Контакт:  
0889600232  
0885691963

е-mail: [tr.sook@abv.bg](mailto:tr.sook@abv.bg)  
<http://www.trsook-bd.com>



Фирмата гарантира, че горелосочените кулинарни изделия отговарят на изискванията на закона за храните на Република България.  
Менюто е изготвено и съобразено с наредба № 37 на Министерството на здравеопазването и наредба № 8 на Министерството на земеделието и храните.

Съгласувал - /мед. лице/

*[Handwritten signature]*