


СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
30.04 – 04.05.2018г.

Утвърдил:.....

<u>ПОНЕДЕЛНИК 30.04.2018</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
1. Супа месо – 150г. 2. Боб яхния – 150г. 3. Натурален сок – 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1, 3, 7, 9 № 1, 9, № - № 1	1. Зърнени култури, съдържащи глутен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, спелта (вид пшеница), камут (вид едра твърда пшеница) или техни хибридни сортове, както и продукти от тях, с изключение на: а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза; б) малтодекстрини на пшенична основа; в) глюкозен сироп на ечемична основа; г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
<u>ВТОРНИК 01.05.2018г.</u> ПРАЗНИЧЕН ДЕН	№ 1,7,9 № 1,9 № - № 1	2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Рибна и рибни продукти с изключение на: а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки; б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.
<u>СРЯДА 02.05.2018г.</u> 1. Таратор – 150г. 2. Спагети с пиле – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 7, № 1, 9 № - № 1	5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти с изключение на: а) напълно рафинирани соево масло и мазнина; б) натурални смесени токофероли (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферолацетат, натурален D-алфа токоферолсукцинат от соеви източници; в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници; г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;
<u>ЧЕТВЪРТЪК 03.05.2018г.</u> 1. Супа спанак– 150г. 2. Пиле със зеле – 150г. 3. Крем ванилия – 150г. 4. Хляб пълнозърнест – 45г.	№ 1,7,9, № 1, 9 № -1, 7 № 1,	7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на: а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход; б) лактитол.
<u>ПЕТЪК 04.05.2018г.</u> 1. Кремсупа от картофи – 150г. 2. Кюфтета по Чирпански – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,7, 9 № 1, 9 № - № 1,	8. Ядки, а именно: бадеми (<i>Amygdalus communis L.</i>), лешници (<i>Corylus avellana</i>), орехи (<i>Juglans regia</i>), кашу (<i>Anacardium occidentale</i>), пеканови ядки (<i>Carya illinoensis Wangenin</i>) (K. Koch), бразилски орехи (<i>Bert holletia excelsa</i>), шамфъстък (<i>Pistacia vera</i>), орехи макадамия или орехи Куинсленд (<i>Macadamia ternifolia</i>) и продукти от тях с изключение на ядки, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
<p align="center"> Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене! Хляб – Добруджа и пълнозърнест Добър апетит! </p>		9. Целина и продукти от нея. 10. Синап и продукти от него. 11. Сусамово семе и продукти от него. 12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO ₂ , който следва да се изчисли за продуктите, предлагани готови за консумация или върнати към първоначално състояние съгласно указанията на производителя. 13. Лупина и продукти от нея, 14. Мекотели и продукти от тях.

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....