



<u>ПОНЕДЕЛНИК 08.01.2018г.</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<b>СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</b>
1. Супа пиле – 150г. 2. Гювеч със зеленчуци – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1, 3, 7, 9 № 1, 9 -- № 1	<b>1.</b> Зърнени култури, съдържащи глютен, 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 09.01.2018г.</u>		<b>2.</b> Ракообразни и продукти от тях; <b>3.</b> Яйца и продукти от тях; <b>4.</b> 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.
1. Супа домати – 150г. 2. Месо с грах – 150г. 3. Кисело мляко 2% – 150г. 4. Хляб пълнозърнест – 45г.	№ 1, 3, 7, 9 № 1, 9 № 7 № 1,	<b>5.</b> Фъстъци и продукти от тях; <b>6.</b> Соя и соеви продукти с изключение на: а) напълно рафинирани соево масло и мазнина; б) натурални смесени токофероли (Е306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферолацетат, натурален D-алфа токоферолсулцинат 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>СРЯДА 10.01.2018г.</u>		<b>7.</b> 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.
1. Супа от спанак – 150г. 2. Спагети с пилешко месо – 150г. 3. Малеби – 150г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1, 7, 9 № 1, 3, 7, 9 № 1, 7 № 1	<b>8.</b> 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.
<u>ЧЕТВЪРТЪК 11.01.2018г.</u>		<b>9.</b> Целина и продукти от нея. <b>10.</b> Синап и продукти от него. <b>11.</b> Сусамово семе и продукти от него.
1. Супа от риба – 150г. 2. Картофени кюфтета с лютеница и кисели краставички – 150г. 3. Компот – 150г. 4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1, 9, 4 № 1, 9 -- № 1,	<b>12.</b> Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO <sub>2</sub> , който следва да се изчисли за продуктите, предлагани готови за консумация или върнати към първоначално състояние съгласно указанията на производителя.
<u>ПЕТЪК 12.01.2018г.</u>		<b>13.</b> Лупина и продукти от нея, <b>14.</b> Мекотели и продукти от тях.
1. Супа млечна със сирене – 150г. 2. Винен кебап – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1, 3, 7 № 1, 9 № - № 1,	
<p style="text-align: center;"><b>Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене!</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Хляб – Добруджа и пълнозърнест</b></p> <p><b>Добър апетит!</b></p>		

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....