

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД  
27.11 – 01.12.2017г.

Утвърдил:.....

<u>ПОНЕДЕЛНИК 27.11.2017</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
<b>1. Супа топчета – 150г.</b> <b>2. Леща яхния – 150г.</b> <b>3. Плод – 200г.</b> <b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>	<b>№ 1, 3, 7, 9</b> <b>№ 1</b> --- <b>№ 1</b>	<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: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;</li> <li>б) малтодекстрини на пшенична основа;</li> <li>в) глюкозен сироп на ечемична основа;</li> <li>г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.</li> </ul>
<u>ВТОРНИК 28.11.2017г.</u>		
<b>1. Супа спанак – 150г.</b> <b>2. Пиле с ориз – 150г.</b> <b>3. Кисело мляко 2% – 150г.</b> <b>4. Хляб пълнозърнест–45г.</b>	<b>№ 1, 3, 7, 9</b> <b>№ 1, 3, 7, 9</b> <b>№ 7</b> <b>№ 1,</b>	<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: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;</li> <li>б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.</li> </ul>
<u>СРЯДА 29.11.2017г.</u>		
<b>1. Таратор – 150г.</b> <b>2. Руло Стефани с кисели краставички и лютеница – 150г.</b> <b>3. Плод – 200г.</b> <b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>	<b>№ 7</b> <b>№ 1, 3</b> <b>№ 1, 7</b> ---- <b>№ 1</b>	<b>5.</b> Фъстъци и продукти от тях; <b>6.</b> Соя и соеви продукти с изключение на: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;</li> <li>б) натурални смесени токофероли (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферолацетат, натурален D-алфа токоферолсукцинат от соеви източници;</li> <li>в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;</li> <li>г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;</li> </ul>
<u>ЧЕТВЪРТЪК 30.11.2017г.</u>		
<b>1. Супа от зрял фасул – 150г.</b> <b>2. Рибна печена и картофена салата – 150г.</b> <b>3. Компот – 150г.</b> <b>4. Хляб пълнозърнест–45г.</b>	<b>№ 1, 9</b> <b>№ 1, 4</b> -- <b>№ 1,</b>	<b>7.</b> Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход;</li> <li>б) лактитол.</li> </ul>
<u>ПЕТЪК 01.12.2017г.</u>		
<b>1. Таратор – 150г.</b> <b>2. Мусака с мляно месо – 150г.</b> <b>3. Крем ванилия – 150г.</b> <b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>	<b>№ 7,</b> <b>№ 1, 9</b> <b>№ 1, 7</b> <b>№ 1,</b>	<b>8.</b> Ядки, а именно: бадеми ( <i>Amygdalus communis</i> L.), лешници ( <i>Corylus avellana</i> ), орехи ( <i>Juglans regia</i> ), кашу ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pekanови ядки ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenin) (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. <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. <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. <b>13.</b> Лулина и продукти от нея, <b>14.</b> Мекотели и продукти от тях.
<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:.....