


**СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД**  
**05.02 – 09.02.2018г.**

Утвърдил:.....

| <u>ПОНЕДЕЛНИК 05.02.2018</u>  | <u>АЛЕРГЕНИ</u>                     | <b>СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</b>   |
|---|-------------------------------------|---|
| <b>ВАКАНЦИЯ</b>   | № -<br>№ -<br>№ -<br>№ -            |   |
| <u>ВТОРНИК 06.02.2018г.</u>   |                                     |   |
| <b>ВАКАНЦИЯ</b>   | № -<br>№ -<br>№ -<br>№ -            | <b>1.</b> 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:<br>а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;<br>б) малтодекстрини на пшенична основа;<br>в) глюкозен сироп на ечемична основа;<br>г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.  |
| <u>СРЯДА 07.02.2018г.</u>   |                                     | <b>2.</b> Ракообразни и продукти от тях;<br><b>3.</b> Яйца и продукти от тях;<br><b>4.</b> Рибна и рибни продукти с изключение на:<br>а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;<br>б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.   |
| <b>1. Супа от месо – 150г.</b><br><b>2. Ориз със зеленчуци – 150г.</b><br><b>3. Плод – 200г.</b><br><b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>  | № 1,7,9<br>№ 1, 9<br>№ -<br>№ 1     | <b>5.</b> Фъстъци и продукти от тях;<br><b>6.</b> Соя и соеви продукти с изключение на:<br>а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;<br>б) натурални смесени токофероли (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферолацетат, натурален D-алфа токоферолсулцинат от соеви източници;<br>в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;<br>г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;   |
| <u>ЧЕТВЪРТЪК 08.02.2018г.</u>   |                                     | <b>7.</b> Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:<br>а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход;<br>б) лактитол.  |
| <b>1. Супа от картофи – 150г.</b><br><b>2. Месо със зеле – 150г.</b><br><b>3. Крем ванилия – 150г.</b><br><b>4. Хляб пълнозърнест – 45г.</b>  | № 1,7,9,<br>№ 1, 9<br>№ 1,7<br>№ 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>ПЕТЪК 09.02.2018г.</u>   |                                     | <b>9.</b> Целина и продукти от нея.<br><b>10.</b> Синап и продукти от него.<br><b>11.</b> Сусамово семе и продукти от него.   |
| <b>1. Зеленчукова супа – 150г.</b><br><b>2. Кюфтета по Чирпански – 150г.</b><br><b>3. Компот – 150г.</b><br><b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>  | № 1,7, 9<br>№ 1, 9<br>№ -<br>№ 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.<br><b>13.</b> Лулина и продукти от нея,<br><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:.....