


**СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД**  
**09.04 – 13.04.2018г.**

Утвърдил:.....

<u>ПОНЕДЕЛНИК 09.04.2018</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<b>СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</b>
<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	№ - № - № - № -	
<u>ВТОРНИК 10.04.2018г.</u>		
<b>1. Супа от месо – 150г.</b> <b>2. Боб яхния - 150г.</b> <b>3. Компот– 150г.</b> <b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>	<b>№ 1,7,9</b> <b>№ 1,9</b> <b>№ -</b> <b>№ 1</b>	<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: 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. <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. <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 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; <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. <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> ), pekanови 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. <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> Лупина и продукти от нея, <b>14.</b> Мекотели и продукти от тях.
<u>СРЯДА 11.04.2018г.</u>		
<b>1. Таратор – 150г.</b> <b>2. Месо с ориз – 150г.</b> <b>3. Плод – 200г.</b> <b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>	<b>№ 7,</b> <b>№ 1, 9</b> <b>№ -</b> <b>№ 1</b>	
<u>ЧЕТВЪРТЪК 12.04.2018г.</u>		
<b>1. Супа спанак– 150г.</b> <b>2. Пиле със зеле – 150г.</b> <b>3. Крем ванилия – 150г.</b> <b>4. Хляб пълнозърнест – 45г.</b>	<b>№ 1,7,9,</b> <b>№ 1, 9</b> <b>№ -1, 7</b> <b>№ 1,</b>	
<u>ПЕТЪК 13.04.2018г.</u>		
<b>1. Кремсупа от картофи – 150г.</b> <b>2. Кюфтета по Чирпански – 150г.</b> <b>3. Плод – 200г.</b> <b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>	<b>№ 1,7, 9</b> <b>№ 1, 9</b> <b>№ -</b> <b>№ 1,</b>	
<b>Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене!</b> <b>Хляб – Добруджа и пълнозърнест</b>  <b>Добър апетит!</b>		

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....