



Утвърдил:.....

<u>ПОНЕДЕЛНИК 05.03.2018</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
<p align="center">ПОЧИВЕН ДЕН</p>	<p>№ - № - № - № -</p>	<p>1. 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:</p>
<p><u>ВТОРНИК 06.03.2018г.</u></p> <p>1. Супа от месо – 150г. 2. Ризото със зеленчуци- 150г. 3. Компот– 150г. 4. Хляб Добруджа–45г.</p>	<p>№ 1,7,9 № 1,9 № - № 1</p>	<p>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.</p> <p>2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Рибна и рибни продукти с изключение на:</p>
<p><u>СРЯДА 07.03.2018г.</u></p> <p>1. Таратор – 150г. 2. Руло Стефани с картофена салата – 150г. 3. Крем ванилия– 150г. 4. Хляб Добруджа–45г.</p>	<p>№ 7, № 1, 9 № -1,7 № 1</p>	<p>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. 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти с изключение на:</p>
<p><u>ЧЕТВЪРТЪК 08.03.2018г.</u></p> <p>1. Супа от домати – 150г. 2. Месо със зеле – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб пълнозърнест – 45г.</p>	<p>№ 1,7,9, № 1, 9 № - № 1,</p>	<p>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 станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници; 7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:</p>
<p><u>ПЕТЪК 09.03.2018г.</u></p> <p>1. Таратор – 150г. 2. Кюфтета по Чирпански – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.</p>	<p>№ 1,7, 9 № 1, 9 № - № 1,</p>	<p>а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход; б) лактитол. 8. Ядки, а именно; бадеми (<i>Amygdalus communis L.</i>), лешници (<i>Coryluus avellana</i>), орехи (<i>Juglans regia</i>), кашу (<i>Anacardium occidentale</i>), pekanови ядки (<i>Carya illinoensis Wangenin</i>) (K. Koch), бразилски орехи (<i>Bertholletia 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>
<p align="center">Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене! Хляб – Добруджа и пълнозърнест</p> <p>Добър апетит!</p>		<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 SO₂, 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.</p>

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....

