



<u>ПОНЕДЕЛНИК 19.03.2018</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
1. Супа с топчета от месо – 150г. 2. Леща яхния – 150г. 3. Плод– 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1, 3, 7, 9 № 1, 9, № - № 1	1. 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.
<u>ВТОРНИК 20.03.2018г.</u>		2. Ракообразни и продукти от тях;
1. Зеленчукова супа – 150г. 2. Мусака с месо и картофи – 150г. 3. Кисело мляко 2% – 150г. 4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1, 7, 9 № 1, 9, 3, 7 № 7, № 1,	3. Яйца и продукти от тях, 4. Риба 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.
<u>СРЯДА 21.03.2018г.</u>		5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти с изключение на:
1. Супа от зрял фасул– 150г. 2. Карначе и салата зеле с моркови - 150г. 3. Мляко с ориз – 150г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,9 № - № - 1, 7 № 1	а) напълно рафинирани соево масло и мазнина; б) натурални смесени tokoferoli (E306), натурален D-алфа tokoferol, натурален D-алфа tokoferolaцетат, натурален D-алфа tokoferолсуцинат 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;
<u>ЧЕТВЪРТЪК 22.03.2018г.</u>		7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
1. Супа домати – 150г. 2. Риба печена с картофена салата – 150г. 4. Плод – 200г. 4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1, 9 № 1, 9 -- № 1,	а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход; б) лактитол.
<u>ПЕТЪК 23.03.2018г.</u>		8. Ядки, а именно; бадеми (Amygdalus communis L.), лешници (Corylus avellana), орехи (Juglans regia), кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки (Carya illinoensis Wangerin) (K. Koch), бразилски орехи (Bert holletia excelsa), шамфъстък (Pistacia vera), орехи макадамия или орехи Куинсленд (Macadamia ternifolia) и продукти от тях с изключение на ядки, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
1. Супа по селски без месо – 150г. 2. Пиле фрикасе – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1, 3, 7, 9 № 1, 9 № - № 1,	9. Целина и продукти от нея. 10. Синап и продукти от него. 11. Сусамово семе и продукти от него.
<p style="text-align: center;">Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене!</p> <p style="text-align: center;">Хляб – Добруджа и пълнозърнест</p>		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.
<p style="text-align: center;">Добър апетит!</p>		13. Лупина и продукти от нея, 14. Мекотели и продукти от тях.

Управител:.....

Главен готвач:.....



Мед. лице:.....