



<u>ПОНЕДЕЛНИК 26.03.2018</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
1. Супа с месо – 150г. 2. Гъби с ориз и гарнитура краставици – 150г. 3. Кисело мляко 2%– 150г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1, 3, 7, 9 № 1, 9, № 7, № 1	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: 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 27.03.2018г.</u> 1. Борш със зеле – 150г. 2. Месо със зрял фасул – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1, 7, 9 № 1, 9 № -- № 1,	2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях, 4. 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.
<u>СРЯДА 28.03.2018г.</u> 1. Супа картофи – 150г. 2. Кебапчета на скара и салата зеле с моркови - 150г. 3. Крем ванилия – 150г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,7,9 № - № 1,7 № 1	5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти с изключение на: а) напълно рафинирани соево масло и мазнина; б) натурални смесени tokoferoli (E306), натурален D-алфа tokoferol, натурален D-алфа tokoferолацетат, натурален D-алфа tokoferолсукцинат 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 29.03.2018г.</u> 1. Таратор – 150г. 2. Пиле с ориз – 150г. 3. Макарони на фурна – 150г. 4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 7, № 1, 9 № 1,3,7, № 1,	7. 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.
<u>ПЕТЪК 30.03.2018г.</u> 1. Супа от риба – 150г. 2. Спагети с домати сос и кашкавал – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1, 4, 9 № 1,7, 9 № - № 1,	8. Ядки, а именно; бадеми (Amygdalus communis L.), лешници (Coryluus avellana), орехи (Juglans regia), кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки (Carya illinoensis Wangenin) (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.
<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> <p>Добър апетит!</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. Мехотели и продукти от тях.

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....

