


**СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД**  
**17.09 – 21.09.2018г.**

Утвърдил:.....

<u>ПОНЕДЕЛНИК 17.09.2018г.</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<b>СПИСКЪТ НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</b>
<b>ПРАЗНИЧЕН ДЕН</b>		
<u>ВТОРНИК 18.09.2018г.</u>		
<b>1. Супа пиле – 150г.</b> <b>2. Леща яхния – 150г.</b> <b>3. Плод – 200г.</b> <b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>	<b>№ 1,3,7,9</b> <b>№ 1</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 (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 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> ), 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 temifolia</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 19.09.2018г.</u>		
<b>1. Супа спанак – 150г.</b> <b>2. Кюфтета по Чирпански – 150г.</b> <b>3. Кисело мляко 2% – 150г.</b> <b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>	<b>№ 1,7,9</b> <b>№ 1,9</b> <b>№ 7</b> <b>№ 1</b>	
<u>ЧЕТВЪРТЪК 20.09.2018г.</u>		
<b>1. Таратор – 150г.</b> <b>2. Пиле с ориз – 150г.</b> <b>3. Плод – 150г.</b> <b>4. Хляб пълнозърнест–45г.</b>	<b>№ 7,</b> <b>№ 1,9</b> <b>№ -</b> <b>№ 1</b>	
<u>ПЕТЪК 21.09.2018г.</u>		
<b>1. Супа картофи – 150г.</b> <b>2. Винен кебап – 150г.</b> <b>3. Плод – 200г.</b> <b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>	<b>№ 1,7,3,9</b> <b>№ 1,9</b> <b>№ -</b> <b>№ 1</b>	
<p>Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене!  <b>Хляб – Добруджа и пълнозърнест</b></p> <p>Добър апетит!</p>		

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....



<u>ПОНЕДЕЛНИК 24.09.2018</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСКЪТ НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
<u>ВТОРНИК 25.09.2018г.</u>		
1. Супа месо – 150г. 2. Боб яхния – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб пълнозърнест – 45г.	№ 1, 3, 7, 9 № 1, 9 № - № 1	<b>1.</b> 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. <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 (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; <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> ), 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. <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 26.09.2018г.</u>		
1. Супа от зрял фасул – 150г. 2. Карначета на скара и салата домати и краставици – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа – 45г.	№ 1, 9 № 1, 3, 9 № - № 1	
<u>ЧЕТВЪРТЪК 27.09.2018г.</u>		
1. Супа домати – 150г. 2. Риба печена и салата с краставици – 150г. 3. Компот – 150г. 4. Хляб пълнозърнест – 45г.	№ 1, 4, № 1, 9 -- № 1,	
<u>ПЕТЪК 28.09.2018г.</u>		
1. Зеленчукова супа – 150г. 2. Мусака с мляно месо и картофи – 150г. 3. Кисело мляко 2% – 150г. 4. Хляб Добруджа – 45г.	№ 7, 9 № 1, 3, 7 № 7 № 1,	
<p>Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене!  <b>Хляб – Добруджа и пълнозърнест</b></p> <p><b>Добър апетит!</b></p>		

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....



<u>ПОНЕДЕЛНИК 01.10.2018</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСКЪТ НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
1. Супа риба– 150г. 2. Мусака от тиквички – 150г. 3. Плод– 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.	№ 3, 4, 9 № 1, 3, 7, № - № 1	<b>1.</b> 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;</li> <li>б) малтодекстрини на пшенична основа;</li> <li>в) глюкозен сироп на ечемична основа;</li> <li>г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.</li> </ul>
<u>ВТОРНИК 02.10.2018г.</u>	№ 1, 7, 9 № 1, 9 -- № 1,	<b>2.</b> Ракообразни и продукти от тях; <b>3.</b> Яйца и продукти от тях, <b>4.</b> Риба и рибни продукти с изключение на: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;</li> <li>б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.</li> </ul>
<u>СРЯДА 03.10.2018г.</u>	№ 7 № 3 № - № 1	<b>5.</b> Фъстъци и продукти от тях; <b>6.</b> Соя и соеви продукти с изключение на: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;</li> <li>б) натурални смесени токофероли (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферолацетат, натурален D-алфа токоферолсулцинат от соеви източници;</li> <li>в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;</li> <li>г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;</li> </ul>
<u>ЧЕТВЪРТЪК 04.10.2017г.</u>	№ 1, 3, 7, 9 № 1, № 1, 7 № 1,	<b>7.</b> Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход;</li> <li>б) лактитол.</li> </ul>
<u>ПЕТЪК 05.10.2018г.</u>	№ 7 № 1, 9 № -- № 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. <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.
<p>Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене!  <b>Хляб – Добруджа и пълнозърнест</b>  <b>Добър апетит!</b></p>		

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....

