



СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД

05.11 – 09.11.2018г.

ПОНЕДЕЛНИК 05.11.2018

1. Супа пиле – 150г.
2. Боб яхния – 150г.
3. Соқ натурален – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1, 3, 7, 9
 № 1, 9,
 № -
 № 1

ВТОРНИК 06.11.2018г.

1. Супа картофи – 150г.
2. Грах с месо – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1, 7, 9
 № 1, 9
 --
 № 1,

СРЯДА 07.11.2018г.

1. Шаратор – 150г.
2. Кюфтета на сқара и салата зеле с морқови – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 7
 № 3
 № -
 № 1

ЧЕТВЪРТЪК 08.11.2017г.

1. Супа борш – 150г.
2. Спагети с пилешко месо – 150г.
3. Мляко с ориз – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 3, 7, 9
 № 1,
 № 1, 7
 № 1,

ПЕТЪК 09.11.2018г.

1. Шаратор – 150г.
2. Картофи с месо – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
 № 1, 9
 № --
 № 1,



anemum!

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

- 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.
- 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.
- 5.** Фъстъци и продукти от тях;
- 6.** 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;
- 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.
- 8.** Ядки, а именно: бадеми (*Amygdalus communis L.*), лешници (*Corylus avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), pekanови ядки (*Carya illinoensis Wangenh*) (K. Koch), бразилски орехи (*Bertholletia 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.
- 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.

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....



СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД

12.11 – 16. 11.2018г.

ПОНЕДЕЛНИК 12.11.2018г. АЛЕРГЕНИ

- | | |
|--------------------------|--------------|
| 1. Супа месо – 150г. | № 1, 3, 7, 9 |
| 2. Гювеч – 150г. | № 1, 3 |
| 3. Натурален сок – 200г. | -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

ВТОРНИК 13.11.2018г.

- | | |
|----------------------------|-----------|
| 1. Супа домати – 150г. | № 1, 7, 9 |
| 2. Зелe с месо – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Кисело мляко 2% – 150г. | № 7 |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1, |

СРЯДА 14.11.2018г.

- | | |
|---|------|
| 1. Шаратор – 150г. | № 7 |
| 2. Карначета на сара и зелена салата с краставици – 150г. | № -- |
| 3. Плод – 200г. | № -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

ЧЕТВЪРТЪК 15.11.2018г.

- | | |
|---|--------|
| 1. Супа зрял фасул – 150г. | № 9 |
| 2. Риба печена и картофена салата – 150г. | № 1, 4 |
| 3. Натурален сок – 200г. | -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ПЕТЪК 16.11.2018г.

- | | |
|---------------------------|-----------|
| 1. Супа спанак – 150г. | № 1, 3, 7 |
| 2. Пиле фрикасe – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Малeби – 150г. | 1, 7 |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1, |



Добър апетит!

Управител:.....

Главен готвач:.....

СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

- 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.
- 2.** Ракообразни и продукти от тях;
- 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.
- 5.** Фъстъци и продукти от тях;
- 6.** 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;
- 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.
- 8.** Ядки, а именно: бадеми (*Amygdalus communis L.*), лешници (*Coryluus avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), pekanови ядки (*Carya illinoensis Wangerin*) (K. Koch), бразилови орехи (*Bert holletia excelsa*), шамфъстък (*Pistacia vera*), орехи макадамия или орехи Куинсленд (*Macadamia temifolia*) и продукти от тях с изключение на ядки, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
- 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.

Мед. лице:.....



СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД

19.11 – 23.11.2018г.

ПОНЕДЕЛНИК 19.11.2018

АЛЕРГЕНИ

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| 1. Супа риба – 150г. | № 1, 4, 9 |
| 2. Ориз със зеленчуци – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Нектар – 200г. | № -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

ВТОРНИК 20.11.2018г.

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| 1. Супа спанак – 150г. | № 1, 3, 7, 9 |
| 2. Кюфтета по Чирпански – 150г. | № 1, 3, 7, 9 |
| 3. Кисело мляко 2% – 150г. | № 7 |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1, |

СРЯДА 21.11.2018г.

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 1. Кремсупа от картофи – 150г. | № 1, 9 |
| 2. Спагети с пиле – 150г. | № 1, 3 |
| 3. Плод – 200г. | № --- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ЧЕТВЪРТЪК 22.11.2018г.

- | | |
|------------------------------|--------|
| 1. Шаратор – 150г. | № 7, |
| 2. Зрял фасул с месо – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Пшичка печена – 150г. | -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ПЕТЪК 23.11.2018г.

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 1. Млечна супа със сирене – 150г. | № 1,7, |
| 2. Пиле по градинарски – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Крем ванилия – 150г. | № 1,7 |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1, |



Добър апетит!

Управител:.....

Главен готвач:.....

СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

- 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.
- 2.** Ракообразни и продукти от тях.
- 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.
- 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;
- 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.
- 8.** Ядки, а именно: бадеми (*Amygdalus communis L.*), лешници (*Corylus avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), пеканови ядки (*Carya illinoensis Wangenin*) (K. Koch), бразилски орехи (*Berl 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.
- 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.

Мед. лице:.....

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД

26.11 – 30.11.2018г.



ПОНЕДЕЛНИК 26.11.2018г. АЛЕРГЕНИ

- | | |
|-------------------------|--------------|
| 1. Супа топчета – 150г. | № 1, 3, 7, 9 |
| 2. Леща яхния – 150г. | № 1,9 |
| 3. Плод – 200г. | -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

ВТОРНИК 27.11.2018г.

- | | |
|--|--------------|
| 1. Супа по градинарски – 150г. | № 1, 3, 7, 9 |
| 2. Мусака с мляно месо и картофи – 150г. | № 1, 3, 7, 9 |
| 3. Кисело мляко 2% – 150г. | № 7, |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1, |

СРЯДА 28.11.2018г.

- | | |
|--|--------|
| 1. Шаратор – 150г. | № 7 |
| 2. Фуло Стефани и салата от зеле с домати– 150г. | № 1, 3 |
| 3. Натурален сок – 200г. | -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

ЧЕТВЪРТЪК 29.11.2018г.

- | | |
|---|-----------|
| 1. Доматена супа – 150г. | № 1, 4, 9 |
| 2. Риба печена и зелена салата с краставици и лук – 150г. | № 1, |
| 3. Шишва печена – 150г. | -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ПЕТЪК 30.11.2018г.

- | | |
|----------------------------|--------------|
| 1. Супа спанак – 150г. | № 1, 3, 7, 9 |
| 2. Месо с бял ориз – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Плод – 200г. | № -- |
| 4. Хляб пълнозърнест –45г. | № 1, |



Добър апетит!

СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

- 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.
- 2.** Ракообразни и продукти от тях;
- 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.
- 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;
- 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.
- 8.** Ядки, а именно; бадеми (*Amygdalus communis L.*), лешници (*Corylus avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), pekanови ядки (*Carya illinoensis Wangenin*) (K. Koch), бразилски орехи (*Bertholletia 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.
- 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.

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....