

	АЛЕРГЕНИ	СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ
<p><u>ПОНЕДЕЛНИК 23.10.2017</u></p> <p>1. Супа пиле – 150г. 2. Леща яхния – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа/пълнозърнест–45г.</p>	<p>№ 1, 3, 7, 9 № 1,9 -- № 1</p>	<p>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:</p> <p>а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;</p> <p>б) малтодекстрини на пшенична основа;</p> <p>в) глюкозен сироп на ечемична основа;</p> <p>г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.</p>
<p><u>ВТОРНИК 24.10.2017г.</u></p> <p>1. Супа по градинарски – 150г. 2. Мусака с мляно месо и картофи – 150г. 3. Кисело мляко 2% – 150г. 4. Хляб Добруджа/пълнозърнест–45г.</p>	<p>№ 1, 3, 7, 9 № 1, 3, 7, 9 -- № 7, № 1,</p>	<p>2. Ракообразни и продукти от тях;</p> <p>3. Яйца и продукти от тях;</p> <p>4. Рибна и рибни продукти с изключение на:</p> <p>а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;</p> <p>б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.</p>
<p><u>СРЯДА 25.10.2017г.</u></p> <p>1. Таратор – 150г. 2. Кюфтета на скара и салата зеле с моркови– 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа/пълнозърнест–45г.</p>	<p>№ 7 № 1, 3 -- № 1</p>	<p>5. Фъстъци и продукти от тях;</p> <p>6. Соя и соеви продукти с изключение на:</p> <p>а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;</p> <p>б) натурални смесени токофероли (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферолацетат, натурален D-алфа токоферолсукцинат от соеви източници;</p> <p>в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;</p> <p>г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;</p>
<p><u>ЧЕТВЪРТЪК 26.10.2017г.</u></p> <p>1. Супа от риба – 150г. 2. Спагети с мляно месо – 150г. 3. Млечна баница – 150г. 4. Хляб Добруджа/пълнозърнест–45г.</p>	<p>№ 1, 4, 9 № 1, 9 -- № 1,</p>	<p>7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:</p> <p>а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход;</p> <p>б) лактитол.</p>
<p><u>ПЕТЪК 27.10.2017г.</u></p> <p>1. Супа спанак – 150г. 2. Месо с бял ориз – 150г. 3. Компот – 150г. 4. Хляб Добруджа/пълнозърнест –45г.</p>	<p>№ 1, 3, 7, 9 № 1, 9 -- № 1,</p>	<p>8. Ядки, а именно: бадеми (<i>Amygdalus communis L.</i>), лешници (<i>Corylus avellana</i>), орехи (<i>Juglans regia</i>), кашу (<i>Anacardium occidentale</i>), pekanови 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.</p>
<p>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.</p> <p>10. Синап и продукти от него.</p> <p>11. Сусамово семе и продукти от него.</p> <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> <p>13. Лупина и продукти от нея,</p> <p>14. Мекотели и продукти от тях.</p>

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....