



| <u>ПОНЕДЕЛНИК 23.04.2018</u>  | <u>АЛЕРГЕНИ</u>   | <b>СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</b>   |
|---|---|---|
| <b>1. Супа с топчета от месо – 150г.</b><br><b>2. Леща яхния – 150г.</b><br><b>3. Мляко с ориз – 150г.</b><br><b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>  | <b>№ 1, 3, 7, 9</b><br><b>№ 1, 9,</b><br><b>№ -1, 7</b><br><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:<br>а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;<br>б) малтодекстрини на пшенична основа;<br>в) глюкозен сироп на ечемична основа;<br>г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.  |
| <u><b>ВТОРНИК 24.04.2018г.</b></u><br><b>1. Зеленчукова супа – 150г.</b><br><b>2. Мусака с месо и картофи – 150г.</b><br><b>3. Кисело мляко 2% – 150г.</b><br><b>4. Хляб пълнозърнест–45г.</b>  | <b>№ 1, 7, 9</b><br><b>№ 1, 9, 3, 7</b><br><b>№ 7,</b><br><b>№ 1,</b> | <b>2.</b> Ракообразни и продукти от тях;<br><b>3.</b> Яйца и продукти от тях,<br><b>4.</b> Рибна и рибни продукти с изключение на:<br>а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;<br>б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.   |
| <u><b>СРЯДА 25.04.2018г.</b></u><br><b>1. Супа от зрял фасул– 150г.</b><br><b>2. Карначе и салата зеле с моркови - 150г.</b><br><b>3. Натурален сок – 200г.</b><br><b>4. Хляб Добруджа–45г.</b> | <b>№ 1,9</b><br><b>№ -</b><br><br><b>№ -</b><br><b>№ 1</b>            | <b>5.</b> Фъстъци и продукти от тях;<br><b>6.</b> Соя и соеви продукти с изключение на:<br>а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;<br>б) натурални смесени tokoferoli (E306), натурален D-алфа tokoferol, натурален D-алфа tokoferolaцетат, натурален D-алфа tokoferолсулцинат от соеви източници;<br>в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;<br>г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;   |
| <u><b>ЧЕТВЪРТЪК 26.04.2018г.</b></u><br><b>1. Супа домати – 150г.</b><br><b>2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г.</b><br><b>4. Плод – 200г.</b><br><b>4. Хляб пълнозърнест–45г.</b>    | <b>№ 1, 9</b><br><b>№ 1, 9</b><br><br><b>--</b><br><b>№ 1,</b>        | <b>7.</b> Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:<br>а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход;<br>б) лактитол.  |
| <u><b>ПЕТЪК 27.04.2018г.</b></u><br><b>1. Таратор – 150г.</b><br><b>2. Пиле с ориз – 150г.</b><br><b>3. Плод – 200г.</b><br><b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>  | <b>№ 7,</b><br><b>№ 1, 9</b><br><b>№ -</b><br><b>№ 1,</b>             | <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> ), 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. |
| <u><b>ПОНЕДЕЛНИК 30.04.2018г.</b></u><br><b>1. Супа месо – 150г.</b><br><b>2. Боб яхния – 150г.</b><br><b>3. Натурален сок – 200г.</b><br><b>4. Хляб Добруджа–45г.</b>                          | <b>№ 1, 3, 7, 9</b><br><b>№ 1, 9,</b><br><b>№ -</b><br><b>№ 1</b>     | <b>9.</b> Целина и продукти от нея.<br><b>10.</b> Синап и продукти от него.<br><b>11.</b> Сусамово семе и продукти от него.<br><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.<br><b>13.</b> Лупина и продукти от нея,<br><b>14.</b> Мекотели и продукти от тях.  |

Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене!  
Хляб – Добруджа и пълнозърнест

Добър апетит!

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....