


**СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД**  
**03.12 – 07.12.2018г.**
**ПОНЕДЕЛНИК 03.12.2018 АЛЕРГЕНИ**

- |                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| 1. Пилешко варено – 150г.           | № 1, 3, 7, 9 |
| 2. Шиквички с ориз на фурна – 150г. | № 1, 9       |
| 3. Нектар – 200г.                   | № -          |
| 4. Хляб Добруджа–45г.               | № 1          |

**ВТОРНИК 04.12.2018г.**

- |                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| 1. Супа от карфиол и картофи – 150г. | № 1, 7, 9 |
| 2. Пиле с грах – 150г.               | № 1, 9    |
| 3. Кисело мляко 2% – 150г.           | --        |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г.            | № 1,      |

**СРЯДА 05.12.2018г.**

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Шаратор – 150г.                                  | № 7 |
| 2. Кюфтета на скара и салата зеле с моркови – 150г. | № 3 |
| 3. Плод – 200г.                                     | № - |
| 4. Хляб Добруджа–45г.                               | № 1 |

**ЧЕТВЪРТЪК 06.12.2017г.**

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. Супа риба – 150г.                         | № 1, 4, 7, 9 |
| 2. Спагети с доматиен сос и кашкавал – 150г. | № 1,         |
| 3. Нектар – 200г.                            | № --         |
| 4. Хляб Добруджа–45г.                        | № 1,         |

**ПЕТЪК 07.12.2018г.**

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| 1. Супа от зъби – 150г.   | № 1, 7 |
| 2. Картофи с месо – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Плод – 200г.           | № --   |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1,   |


**Добър апетит!**

Управител:.....

Главен готвач:.....

**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.** 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 tokoferolaцетат, натурален D-алфа tokoferолсулцинат 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;
- 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 (*Corylius avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), пеканови ядки (*Carya illinoensis Wangerin*) (K. Koch), бразилски 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 SO<sub>2</sub>, 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

10.12 – 14. 12.2018г.

### ПОНЕДЕЛНИК 10.12.2018г. АЛЕРГЕНИ

- |                            |              |
|----------------------------|--------------|
| 1. Супа месо – 150г.       | № 1, 3, 7, 9 |
| 2. Славянски гювеч – 150г. | № 1, 9       |
| 3. Нектар – 200г.          | --           |
| 4. Хляб Добруджа–45г.      | № 1          |

### ВТОРНИК 11.12.2018г.

- |                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| 1. Супа по селски без месо – 150г. | № 1, 9 |
| 2. Пиле със зеле – 150г.           | № 1, 9 |
| 3. Кисело мляко 2% – 150г.         | № 7    |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г.          | № 1,   |

### СРЯДА 12.12.2018г.

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

### ЧЕТВЪРТЪК 13.12.2018г.

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Супа от домати – 150г.                 | № 1,9  |
| 2. Риба печена и картофена салата – 150г. | № 1, 4 |
| 3. Нектар – 200г.                         | --     |
| 4. Хляб Добруджа–45г.                     | № 1,   |

### ПЕТЪК 14.12.2018г.

- |                           |           |
|---------------------------|-----------|
| 1. Супа спанак – 150г.    | № 1, 3, 7 |
| 2. Шас кебап – 150г.      | № 1, 9    |
| 3. Малеби – 150г.         | 1, 7      |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1,      |



**Добър апетит!**

Управител:.....

Главен готвач:.....

### 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.** 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 токоферолсулцинат 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;
- 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 (*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.
- 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 SO<sub>2</sub>, 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

17.12 – 21.12.2018г.

### ПОНЕДЕЛНИК 17.12.2018

1. Супа риба – 150г.
2. Зелен фасул яхния – 150г.
3. Неқтар – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

### АЛЕРГЕНИ

- № 1, 4, 9  
 № 1, 9  
 № --  
 № 1

### ВТОРНИК 18.12.2018г.

1. Супа спанақ – 150г.
2. Месо с ориз – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1, 3, 7, 9  
 № 1, 9  
 № 7  
 № 1,

### СРЯДА 19.12.2018г.

1. Кремсупа от картофи – 150г.
2. Спагети с месо и домати – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 9  
 № 1, 9  
 № ---  
 № 1,

### ЧЕТВЪРТЪК 20.12.2018г.

1. Зеленчукова супа – 150г.
2. Мусақа с қайма – 150г.
3. Мляко с ориз – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 7, 9  
 № 1, 9  
 № 1, 7  
 № 1,

### ПЕТЪК 21.12.2018г.

1. Супа с месо – 150г.
2. Огретен с картофи – 150г.
3. Неқтар – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1, 7, 9  
 № 1, 9  
 № --  
 № 1,



*Добър апетит!*

### 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.** 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 мазина;
  - 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*), пеканови ядки (*Carya illinoensis Wangenin*) (K. Koch), бразилски 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 SO<sub>2</sub>, който следва да се изчисли за продуктите, предлагани готови за консумация или върнати към първоначално състояние съгласно указанията на производителя.
- 13.** Лулина и продукти от нея.
- 14.** Мекотели и продукти от тях.

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....