

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД  
04.12 – 08.12.2017г.

Утвърдил:.....

	<b>АЛЕРГЕНИ</b>	<b>СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</b>
<p align="center"><b>ПОНЕДЕЛНИК 04.12.2017</b></p> <p>1. Супа месо – 150г. 2. Боб яхния – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.</p>	<p><b>№ 1, 3, 7, 9</b> <b>№ 1, 9</b> <b>№ -</b> <b>№ 1</b></p>	<p><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:</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 align="center"><b>ВТОРНИК 05.12.2017г.</b></p> <p>1. Супа спанак – 150г. 2. Винен кебап – 150г. 3. Кисело мляко 2 % – 200г. 4. Хляб пълнозърнест –45г.</p>	<p><b>№ 1, 7,</b> <b>№ 1, 9</b> <b>№ 7,</b> <b>№ 1,</b></p>	<p><b>2.</b> Ракообразни и продукти от тях;</p> <p><b>3.</b> Яйца и продукти от тях,</p> <p><b>4.</b> 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 align="center"><b>СРЯДА 06.12.2017г.</b></p> <p>1. Супа от леща – 150г. 2. Кюфтета на скара и салата зеле с моркови – 150г. 3. Крем – 150г. 4. Хляб Добруджа–45г.</p>	<p><b>№ 1, 9</b> <b>№ 1, 3, 9</b>  <b>№ 1, 7,</b> <b>№ 1</b></p>	<p><b>5.</b> Фъстъци и продукти от тях;</p> <p><b>6.</b> Соя и соеви продукти с изключение на:</p> <p>а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;</p> <p>б) натурални смесени токофероли (Е306), 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 align="center"><b>ЧЕТВЪРТЪК 07.12.2017г.</b></p> <p>1. Супа домати – 150г. 2. Риба печена и картофена салата – 150г. 3. Компот – 150г. 4. Хляб пълнозърнест – 45г.</p>	<p><b>№ 1, 4,</b> <b>№ 1, 9</b>  <b>--</b> <b>№ 1,</b></p>	<p><b>7.</b> 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 align="center"><b>ПЕТЪК 08.12.2017г.</b></p> <p>1. Зеленчукова супа – 150г. 2. Спагети с мляно месо – 150г. 3. Плод – 200г. 4. Хляб Добруджа–45г.</p> <p align="center"><b>Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене!</b> <b>Хляб – Добруджа и пълнозърнест</b></p> <p><b>Добър апетит!</b></p>	<p><b>№ 7, 9</b> <b>№ 1, 3, 7</b> <b>№ -</b> <b>№ 1,</b></p>	<p><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.</p> <p><b>9.</b> Целина и продукти от нея.</p> <p><b>10.</b> Синап и продукти от него.</p> <p><b>11.</b> Сусамово семе и продукти от него.</p> <p><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.</p> <p><b>13.</b> Лупина и продукти от нея,</p> <p><b>14.</b> Мекотели и продукти от тях.</p>

Управител:.....

Мед. лице:.....

Главен готвач:.....