



СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД

05.10 – 09.10.2020г.

<u>ПОНЕДЕЛНИК</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
<p>1. Огретен – 190 ккал 2. Плод – 89 ккал 3. Хляб Добруджа УС – 109 ккал</p>	<p>№ 3,7 №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: 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.</p>
<p><u>ВТОРНИК</u></p> <p>1. Пиле със зеле – 189 ккал 2. Плод – 89 ккал 3. Хляб Добруджа УС – 109 ккал</p>	<p>№1</p>	<p>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.</p>
<p><u>СРЯДА</u></p> <p>1. Славянски гювеч със свинско месо – 239 ккал 2. Плод – 89 ккал 3. Хляб пълнозърнест – 109 ккал</p>	<p>№1</p>	<p>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;</p>
<p><u>ЧЕТВЪРТЪК</u></p> <p>1. Пиле с грах – 217 ккал 2. Плод – 89 ккал 3. Хляб Добруджа УС – 109 ккал</p>	<p>№1</p>	<p>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.</p>
<p><u>ПЕТЪК</u></p> <p>1. Мусака – 221 ккал 2. Плод – 89 ккал 3. Хляб пълнозърнест – 109 ккал</p> <p>Менюто е съобразено с изискванията по Наредба №37, както и с рецептурника за ученическо столово хранене!</p> <p>Грамаж: Основно ястие – 150 гр. Десерт – 150/200гр. Хляб – 45гр. Цена на купона – 3,00 лв.</p> <p>Добър апетит!</p>	<p>№3,7 №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 Wangerin</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. 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. Мехотели и продукти от тях.</p>

Мед. лице.