

<u>ПОНЕДЕЛНИК</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
1. Супа топчета 2. Гювеч по Градинарски 3. Нектар 4. Хляб Утвърден стандарт	№3,7 №9 №9 №1	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.
<u>ВТОРНИК</u>		2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Рибa 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.
1. Кремсупа от червена леща с крутони 2. Пиле фрикасе 3. Плодово мляко 4. Хляб Утвърден стандарт	№9 №7 №7 №1	5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти с изключение на: а) напълно рафинирани соево масло и мазнина; б) натурални смесени токоферол (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;
<u>СРЯДА</u>		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.
1. Таратор 2. Огретен 3. Гофрета 4. Хляб пълнозърнест	№7 №3,7 №1,3,7 №1	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.
<u>ЧЕТВЪРТЪК</u>		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.
1. Зеленчукова супа 2. Винен кебап 3. Млечна баница 4. Хляб Утвърден стандарт	№3,7 №9 №1,3,7 №1	13. Лупина и продукти от нея, 14. Мекотели и продукти от тях.
<u>ПЕТЪК</u>		
1. Супа риба по рибарски 2. Кюфтета със салата 3. Плод 4. Хляб пълнозърнест	№4 №9 №9 №1	
Менюто е съобразено с изискванията по Наредба № Н-3, както и с рецептурника за ученическо столово хранене! Супа – 150гр. Основно ястие – 150 гр. Десерт Хляб Цена на купона - 3.60 евро Добър апетит!		

М.С. Велков