

<u>ПОНЕДЕЛНИК</u>	<u>АЛЕРГЕНИ</u>	<u>СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ</u>
1. Таратор 2. Картофи Уеджис със сирене на фурна 3. Гофрета 4. Хляб Утвърден стандарт	№7 №7 №1,3,7 №1	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.
<u>ВТОРНИК</u> 1. Кремсупа с крутони 2. Пиле със зеле 3. Плод 4. Хляб Утвърден стандарт	№7 № № №1	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.
<u>СРЯДА</u> 1. Супа по Градинарски 2. Свинско месо с грах 3. Бисквитена торта 4. Хляб пълнозърнест	№3,7 № №1,3,7 №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 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;
<u>ЧЕТВЪРТЪК</u> 1. Пилешка супа 2. Боб яхния 3. Макарони на фурна 4. Хляб Утвърден стандарт	№3,7 № №1,3,7 №1	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.
<u>ПЕТЪК</u> 1. Супа леща 2. Кюфтета по Чирпански 3. Нектар 4. Хляб пълнозърнест	№ № № №1	8. Ядки, а именно: бадеми (<i>Amygdalus communis</i> L.), лешници (<i>Corylus avellana</i>), орехи (<i>Juglans regia</i>), кашу (<i>Anacardium occidentale</i>), pekanови ядки (<i>Carya illinoensis</i> Wangenin) (K. Koch), бразилски орехи (<i>Bertholletia 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.
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!		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 ₂ , който следва да се изчисли за продуктите, предлагани готови за консумация или върнати към първоначално състояние съгласно указанията на производителя. 13. Лунина и продукти от нея, 14. Мекотели и продукти от тях.

Мр. Белковс