

МЕНЮ ОТ 04.03.2024г. ДО 08.03.2024г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОЧИВЕН ДЕН!					
ПОНЕДЕЛНИК-04.03.					
ВТОРНИК-05.03.					
1.МАКАРОНИ С ПРЯСНО МЛЯКО /рецепта №70/ Алергени- мляко, сирене	180	1.СУПА ОТ ЗЕЛЕН ФАСУЛ /рецепта №88/ Алергени-мляко, яйца	130	1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА И СИРЕНЕ /рецепта №18/ Алергени-сирене	75
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	2.ОРИЗ С ПРАЗ-ЛУК И МАСЛИНИ /рецепта №163/ Алергени-мляко	150	2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК /рецепта №411/412/	200
СРЯДА-06.03.					
1.ПИЦА /рецепта №66/ Алергени-брашно, масло, кашкавал	100	3.КНСЕЛО МЛЯКО (3,6% /рецепта №238/ Алергени-мляко	150		
2.АЙРЯН (2% /рецепта №238/ Алергени -мляко	200	4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /рецепта №322/ Алергени- брашно	35		
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	1.СУПА ОТ КАРТОФИ /рецепта №96/ Алергени-мляко, масло	130	1.МЛЕЧЕН КИСЕЛ С ПРЭСНИ ПЛОДОВЕ /рецепта №390/ Алергени-мляко, нишесте	200
ЧЕТВЪРТЪК-07.03.					
1.ПЕЧЕН САНДВИЧ С МЛЯНО МЕСО И КАШКАВАЛ /рецепта №33/ Алергени-кашкавал, яйца	75	2.ЗАДУШЕНА РИБА /филе/ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №238/ Алергени –риба, масло, брашно	150		
2.ПРЯСНО МЛЯКО (3,6% /рецепта №33/ С КАКАО /рецепта №322/ Алергени – мляко, какао	200	3.ПЛОД	100		
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /рецепта №322/ Алергени- брашно	35		
ПЕТЪК-08.03.					
1.ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПРЯСНО МЛЯКО /рецепта №90/ Алергени-зърнена закуска, мляко	180	1.СУПА ТОПЧЕТА ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО /рецепта №125/ Алергени- мляко	130	1.КРЕМ ВАНИЛИЯ /рецепта №396/ Алергени-мляко, яйца,	150
2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ /рецепта №319/ Алергени-яйца	40	2.ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА /рецепта №155/ Алергени- мляко	150	нишесте	100
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.ПЛОД	150	2.ПЛОД	
САБОТНИК-09.03.					
1.ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПРЯСНО МЛЯКО /рецепта №90/ Алергени-зърнена закуска, мляко	180	4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /рецепта №268/ Алергени- брашно	35		
2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ /рецепта №319/ Алергени-яйца	40	1.СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №90/ Алергени-масло, мляко,	130	1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ И ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №2/ Алергени-кашкавал	85
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	2.МЕСО С КАРТОФИ /рецепта №268/ Алергени- мляко	150	2.АЙРЯН (2% /рецепта №396/ Алергени -мляко	200
НЕДЕЛНИК-10.03.					
1.ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПРЯСНО МЛЯКО /рецепта №90/ Алергени-зърнена закуска, мляко	180	САЛАТА ОТ ПРЯСНО ЗЕЛЕ И МОРКОВИ /рецепта №319/ Алергени- брашно	50		
2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ /рецепта №319/ Алергени-яйца	40	3.ПЛОД	100		
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" /рецепта №319/ Алергени- брашно	35		

Забележка: Всички продукти в менюто са съгласно наредбите за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения. А именно: хлебните, тестени и картофени изделия са с ниско съдържание на мазнини, сол и захар. Плодовете и зеленчуците са предимно пресни, като се предпочитат замразени и изсушени, пред стерилизирани /те от своя страна трябва да бъдат с ниско съдържание на сол, захар, мазнини, синтетични оцветители, консерванти и др./ Разнообразието на зеленчуци и плодове се осигурява, като в менюто се включват най-малко три вида пресни зеленчуци и най-малко три вида пресни плодове седмично. Натуралните сокове са 100%. Конфитюрите и мармаладите са с над 45% плодово съдържание и под 50% съдържание на захар. Прясното и киселото мляко да са със съдържание на мазнини 3-3,6%. Айрънът е без добавена сол. Месото и месните продукти трябва да са без видими сухожилия, тлъстини и кости. Мляното месо е телешко или смес от телешко и свинско в съотношение 60/40. Птичето месо е без кожа. Рибата се предпочитат прясна пред замразена, без кости, с ниско съдържание на сол. Яйцата са пресни, съхранявани при хладилни условия, в срок на годност. Плодовете включени в менюто са в нето тегло, гр. Алергени в менюто са посочени в изтънене прилагането на Регламент №1169/2011г. на Европейския парламент и на Съвета за предоставяне на информация за храните на потребителите.

Изготвил: инж.-технолог: Т. Димитрова