

МЕНЮ ОТ 11.03.2024г. ДО 15.03.2024г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК-11.03.					
1.ЮФКА С МАСЛО И СИРЕНЕ /алергени-масло, сирене /рецепта №70/	150	1.ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА /рецепта №97/	130	1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА /рецепта №28/	75
2.ПРЯСНО МЛЯКО (3,6%) /алергени -мляко	200	2.ПЛАКИЯ ОТКАРТОФИ /алергени-целина, брашно /рецепта №146/	150	2.ПЛОДОВ /ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК /рецепта №411/412/	200
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.КИСЕЛО МЛЯКО (3,6%) /алергени-мляко	150		
ВТОРНИК-12.03.		4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /алергени- брашно	35		
1.БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ /алергени-масло, яйца, мляко, брашно, сирене /рецепта №34/	100	1.КРЕМ СУПА ОТ ГРАХ /алергени-мляко /рецепта №100/	130	1.БИСКВИТЕНА ТОРТА /рецепта №407/	120
2.АЙРЯН (2%) /алергени -мляко	200	2.ПТИЧЕ МЕСО /без кожа/ С ОРИЗ /рецепта №253/	150	2.ПРЯСНО МЛЯКО (2%) /алергени -мляко	250
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.ПЛОД	150		
СРЯДА-13.03.		4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /алергени- брашно	35		
1.ПЕЧЕН САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ И ЯЙЦЕ /алергени-сирене, яйца, масло /рецепта №3/	75	1.СУПА ОТ КАРТОФИ /алергени-мляко, яйца /рецепта №92/	130	1.КРЕМ КАКАО /алергени-мляко, нишесте, яйца, какао /рецепта № 397/	150
3-4бр. маслини без костилка	200	2.ЗАДУШЕНА РИБА /филе/ С ДОМАТЕН СОС /алергени -риба, целина /рецепта №239/ И САЛАТА ОТ ПРЯСНО ЗЕЛЕ И МОРКОВИ /рецепта №319/	50	2.ПЛОД	100
2.ПРЯСНО МЛЯКО (3,6%) /алергени -мляко	200	4.ПЛОД	100		
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	5.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /алергени- брашно	35		
ЧЕТВЪРТЪК-14.03.					
1.КОРНФЛЕЙКС С ПРЯСНО МЛЯКО (2%) /алергени-корнфлейкс, мляко /рецепта №77/	180	1.СУПА ПИЛЕ /алергени-масло, яйца, мляко, целина /рецепта №122/	130	1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ /алергени-кашквал /масло /рецепта №1/	75
2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ /алергени-яйца	40	2.ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ /алергени-целина /рецепта №154/	150	2.КИСЕЛО МЛЯКО (2%) /алергени -мляко	200
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.ПЛОД	100		
ПЕТЪК-15.03.		4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" /алергени- брашно	35		
1.САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ ВАРЕНИ ЯЙЦА И СИРЕНЕ /алергени-яйца, масло, сирене /рецепта №4/	75	1.КРЕМ СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС /алергени-целина, масло, мляко /рецепта №104/	130	1.МЛЯКО С ОРИЗ /алергени -мляко /рецепта №404/	150
2.АЙРЯН (3,6%) /алергени -мляко	200	2.КЮФЕТА ПО ЦАРИГРАДСКИ /алергени-мляко, яйца /рецепта №285/	50	2.ПЛОД	50
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	САЛАТА ОТ РЯПА И МОРКОВИ /рецепта №322/	100		
		3.ПЛОД	35		
		4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" /алергени- брашно			

Забележка: Всички продукти в менюто са съгласно наредбите 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 стерилизираните /те от своя страна трябва да бъдат с ниско съдържание на сол, захар, мазнини, синтетични оцветители, консерванти и др./ Плодовете или зеленчуците включени в менюто са в нетно тегло, гр. 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 с над 60% плодово съдържание и под 50% съдържание на захар. Прясното и киселото мляко са със съдържание на мазнини от 3% до 3,6%, като два дни седмично се включва кисело мляко с 2% мазнини и/или прясно мляко с 1,5% мазнини. Айрянът е без добавена сол или захар. Месото и месните продукти трябва да са без видими сухожилци, тлъстини и кости. Мляното месо е телешко или смес от телешко и свинско в съотношение 60/40. Птичето месо е без кожа. Рибата се предпочитва прясна пред замразена, без кости, с ниско съдържание на сол. Яйцата са пресни, съхранявани при хладилни условия, в срок на годност. Алергените 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