

МЕНЮ ОТ 13.05.2024г. ДО 17.05.2024г.

| ЗАКУСКА | Гр. | ОБЯД | Гр. | ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА | Гр. |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| ПОНЕДЕЛНИК-13.05. | | | | | |
| 1.МАКАРОНИ /пълнозърнест/ С МАСЛО И СИРЕНЕ /3,6%/ Алергени- масло, сирене /рецепта №72/ | 150 | 1.СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ Алергени-масло, мляко, яйца /рецепта №90/ | 130 | 1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА /рецепта №28/ | 75 |
| 2.ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ Алергени-мляко | 200 | 2.ПЛАКЦИЯ ОТ КАРТОФИ 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 | 35 | | |
| ВТОРНИК-14.05. | | 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно | | | |
| 1.ПЕЧЕН САНДВИЧ С МЛЯНО МЕСО И КАШКАВАЛ Алергени-кашказвал, яйце /рецепта №33/ | 75 | 1.СУПА ТОПЧЕТА ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО Алергени-масло /рецепта №125/ | 130 | 1.БНСКВИТЕНА ТОРТА /рецепта №407/ | 120 |
| 2.ЧАЙ С ЛИМОН | 200 | 2.ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА /рецепта №155/ | 150 | 2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ Алергени -мляко | 250 |
| 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК | 150 | 3.ПЛОДОВА САЛАТА /рецепта №361/ | 100 | | |
| СРЯДА-15.05. | | 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно | 35 | | |
| 1.ПИЦА Алергени-брашно, масло, кашказвал /рецепта №66/ | 100 | 1.КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ Алергени-мляко, масло /рецепта №98/ | 130 | 1.МЛЯКО С ОРИЗ Алергени-мляко /рецепта №404/ | 150 |
| 2.АЙРЯН /2%/ Алергени -мляко | 200 | 2.ЗАДУШЕНА РИБА /Филе/ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ Алергени –риба, масло, брашно /рецепта №238/ | 150 | 2.ПЛОД | 50 |
| 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК | 150 | САЛАТА ОТ ПРЯСНО ЗЕЛЕ И МОРКОВИ /рецепта №319/ | 50 | | |
| ЧЕТВЪРТЪК-16.05. | | 3.ПЛОД | 100 | | |
| 1.КОРНФЛЕЙКС С ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ Алергени-корнфлейкс, мляко /рецепта №77/ | 200 | 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно | 35 | | |
| 2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ Алергени-яйца | 40 | | | | |
| 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК | 150 | 1.СУПА ОТ СПАНАК Алергени-яйца, масло, мляко /рецепта №85/ | 130 | 1.САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ Алергени-сирене /рецепта №2/ | 85 |
| ПЕТЪК-17.05. | | | | | |
| 1.САНДВИЧ „ШОПСКИ ХАЙВЕР“ Алергени-сирене, яйца, масло /рецепта №17/ | 75 | 2.РИЗОТО С ПТИЧЕ МЕСО Алергени-мляко, яйца, кашказвал, масло /рецепта №254/ | 150 | 2.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ Алергени -мляко | 200 |
| 2.АЙРЯН 3,6% Алергени-мляко | 200 | 3.ПЛОД | 100 | | |
| 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК | 150 | 4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ” Алергени- брашно | 35 | | |
| | | 1.КРЕМ СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС Алергени-мляко, масло /рецепта №104/ | 130 | 1.КРЕМ ВАНИЛИЯ Алергени-мляко, яйца, нишесте /рецепта №396/ | 150 |
| | | 2.МЕСО С КАРТОФИ /рецепта №268/ | 150 | 2.ПЛОД | 100 |
| | | САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ | 50 | | |
| | | 3.ПЛОД | 100 | | |
| | | 4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ” 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 стерилизираните /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 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%. Айрянът 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 предпочитва прясна преди 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 изтънение прилагането на Регламент №1169/2011г. на Европейския парламент и на Съвета за предоставяне на информация за храните на потребителите.

Изготвил: инж.-технолог: Т. Димитрова