

# МЕНЮ ОТ 06.05.2024г. ДО 10.05.2024г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
<b>ПОНЕДЕЛНИК-06.05.</b>					
<b>ПОЧИВЕН ДЕН!</b>					
<b>ВТОРНИК-07.05.</b>					
1.ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПРЯСНО МЛЯКО (3,6%) /Алергени-зърнена закуска, мляко /рецепта №77/	180	1.ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА /рецепта №97/ 2.ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ /Алергени-целина /рецепта №154/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /Алергени- брашино	130 150 100 35	1.САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ /рецепта №1/ 2.АЙРЯН (3,6%) /Алергени-мляко	75 200
10-10-30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /Алергени- брашино	35		
<b>СРЯДА-08.05.</b>					
1.МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ С МАСЛО /Алергени-масло, сирене /рецепта №72/ 2.ПРЯСНО МЛЯКО (3,6%) /Алергени -мляко	150 200	1.КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ /рецепта №98/ 2.РИБА /филе/ НА ФУРНА /Алергени -риба /рецепта №236/ И САЛАТА ОТ ПРЯСНО ЗЕЛЕ И МОРКОВИ /рецепта №319/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /Алергени- брашино	130 150 100 35	1.КРЕМ ПИТА С ВАНИЛОВ КРЕМ /Алергени-масло, мляко, нишесте, брашно, яйца /рецепта №410/ 2.АЙРЯН (3,6%) /Алергени -мляко	100 200
10-10-30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ /Алергени- брашино	35		
<b>ЧЕТВЪРЪК-09.05.</b>					
1.САНДВИЧ С МАСЛО И КАШКАВАЛ /Алергени-масло, кашкавал /рецепта №10/ 2.АЙРЯН (2%) /Алергени -мляко	75 200	1.СУПА ПО ГРАДИНАРСКИ /Алергени-яйца, мляко, масло /рецепта №91/ 2.ПТИЧЕ МЕСО БЕЗ КОЖА/ ПЕЧЕНО НА ФУРНА /рецепта №266/ И ГАРНИТУРА ЗАДУШЕН ОРИЗ /рецепта №354/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" /Алергени- брашино	130 150 100 35	1.МЛЕЧЕН КИСЕЛ С ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ /Алергени-мляко, нишесте /рецепта №390/	200
10-10-30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" /Алергени- брашино	35		
<b>ПЕТЪК-10.05.</b>					
1.ПЕЧЕН САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ И ЯЙЦЕ /Алергени-яйца, масло, сирене /рецепта №3/ 3-4 бр. маслини без костилка 2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК /рецепта №411/412/	75 200	1.ТАРАТОР /Алергени -мляко /рецепта №118/ 2.МУСАКА С МЕСО И КАРТОФИ /Алергени-мляко, яйца, брашино /рецепта №289/ САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" /Алергени- брашино	130 150 50 100 35	1.КРЕМ КАКАО /Алергени-мляко, нишесте, какао /рецепта №397/ 2.ПЛОД	150 100
10-10-30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" /Алергени- брашино	35		

**Забележка:** Всички продукти в менюто са съгласно наредбите за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения. А именно: хлебите, 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.. Плодовете или зеленчуците включени в менюто са в нето 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 100%. Конфитюрите и мармаладите са с над 60% плодово съдържание и под 50% съдържание на захар. Пряното 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 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 пряна 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 изгълнение прилаганото на Регламент №1169/2011г. на Европейския парламент и на Съвета за предоставяне на информация за храните на потребителите.

**Изготвил: инж.-технолог: Т. Димитрова**