


МЕНЮ ОТ 29.04.2024г. ДО 03.05.2024г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
<u>ПОНЕДЕЛНИК-29.04.</u> 1.МАКАРОНИ ИЗДЕЛИЯ /пълнозърнести/ С ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ Алергени- мляко, сирене /рецепта №70/ 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	200 150	1.КРЕМ СУПА ОТ ГРАХ Алергени-мляко /рецепта №100/ 2.ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ Алергени-кашкавал, целина /рецепта №170/ 3.КИСЕЛО МЛЯКО /3,6%/ Алергени-мляко 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 150 35	1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА И СИРЕНЕ Алергени-сирене /рецепта №18/ 2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК /рецепта №411/412/	75 200
<u>ВТОРНИК-30.04.</u> 1.ПИТКА С КАШКАВАЛ Алергени-брашно, мляко, яйца, кашкавал, масло /рецепта №64/ 2.АЙРЯН /3,6%/ Алергени- мляко 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	100 200 100	1.СУПА ОТ КАРТОФИ Алергени-мляко, масло, яйца /рецепта №96/ 2.ЗАДУШЕНА РИБА /филе/ С ДОМАТЕН СОС Алергени –риба /рецепта №239/ 3.САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ /рецепта №319/ 4.ПЛОД 5.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени-брашно	130 150 50 100 35	1.КРЕМ ВАНИЛИЯ Алергени-мляко, яйца, нишесте /рецепта №396/ 2.ПЛОД	150 100
<u>СРЯДА-01.05.</u> 		<u>ПОЧИВЕН ДЕН!</u>			
<u>ЧЕТВЪРТЪК-02.05.</u> 1.ПЮПАРА С ПРЯСНО МЛЯКО /2% И СИРЕНЕ Алергени-мляко, сирене /рецепта №76/ 2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ Алергени-яйца 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150 40 150	1.СУПА ОТ ЗРЯД ФАСУЛ ПО МАНАСТИРСКИ Алергени-целина /рецепта №94/ 2.КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ Алергени-мляко, брашно, яйца, целина /рецепта №284/ 3.САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 4.ПЛОД 5.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	130 150 50 100 35	1.МЛЯКО С ОРИЗ Алергени-мляко /рецепта №404/ 2.ПЛОД	150 100
<u>ПЕТЪК-03.05.</u>		<u>ПОЧИВЕН ДЕН!</u>			

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 семично. 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 предпочитва 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. Алергените в менюто са посочени в изгълнене прилагането на Регламент №1169/2011г. на Европейския парламент и на Съвета за предоставяне на информация за храните на потребителите.

Изготвил: инж.-технолог: Т. Димитрова