

МЕНЮ ОТ 15.04.2024г. ДО 19.04.2024г.

<u>ЗАКУСКА</u>	Гр.	<u>ОБЯД</u>	Гр.	<u>ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА</u>	Гр.
<u>ПОНЕДЕЛНИК-15.04.</u>					
1.ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ <i>Алергени-зърнена закуска, мляко /рецепта №77/</i>	200	1.СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА <i>Алергени-целина, мляко, яйца, масло /рецепта №90/</i> 2.КАРТОФИ НА ФУРНА СЪС СИРЕНЕ <i>/рецепта №209/</i>	130 150	1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА И СИРЕНЕ <i>Алергени-сирене /рецепта №18/</i> 2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК <i>/рецепта №411/412/</i>	75 200
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.КИСЕЛО МЛЯКО /3,6%/ <i>Алергени –мляко</i> 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	150 25		
<u>ВТОРНИК-16.04.</u>					
1.ПЕЧЕН САНДВИЧ С КАШКАВАЛ <i>Алергени-кашкавал, масло /рецепта №1/</i> 2.ЧАЙ С ЛИМОН	75 200	1.КРЕМ СУПА ОТ ГРАХ <i>Алергени-мляко /рецепта №100/</i> 2.ПТИЧЕ МЕСО /без кожа/ ПЕЧЕНО НА ФУРНА <i>/рецепта №266/</i> ГАРНИТУРА ЗАДУШЕН ОРИЗ С МАСЛО <i>/рецепта №354/</i>	130 150	1.БИСКВИТИ ОБИКНОВИНИ 3-4 бр. 2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ <i>Алергени –мляко</i>	250
10-10.30ч .ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ <i>Алергени -мляко</i> 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	150 35		
<u>СРЯДА-17.04.</u>					
1.САНДВИЧ С МЕД И МАСЛО <i>Алергени-мед, масло /рецепта №30/</i> 2.ПРЯСНО МЛЯКО /3,6% <i>Алергени –мляко</i>	65 200	1.СУПА ОТ КАРТОФИ <i>Алергени-мляко, яйца /рецепта №92/</i> 2.ЗАДУШЕНА РИБА /филе/ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ <i>Алергени –риба, целина /рецепта №238/</i> И САЛАТА ОТ ПРЯСНО ЗЕЛЕ И МОРКОВИ <i>/рецепта №319/</i>	130 150 50	1.МАКАРОНИ С ПРЯСНО МЛЯКО НА ФУРНА <i>Алергени-мляко, яйца, масло /рецепта №71/</i>	180
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	100 35		
<u>ЧЕТВЪРТЪК-18.04.</u>					
1.ПОПАРА СЪС СУХАР <i>Алергени-сирене, мляко, масло /рецепта №76/</i>	150	1.СУПА ПИЛЕ <i>Алергени- масло, целина, яйца, мляко /рецепта №122/</i> 2.ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ <i>Алергени-целина /рецепта №154/</i>	130 150	1.БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ <i>Алергени-брашно, сирене, яйца, масло /рецепта №34/</i> 2.КИСЕЛО МЛЯКО 2 % <i>Алергени -мляко</i>	100 200
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	100 35		
<u>ПЕТЪК-19.04.</u>					
1.САНДВИЧ „ШОПСКИ ХАЙВЕР“ <i>Алергени-яйца, масло, сирене /рецепта №17/</i> 2.АЙРЯН /3,6%/ <i>Алергени -мляко</i>	75 200	1.ТАРАТОР <i>Алергени –мляко /рецепта №118/</i> 2.МУСАКА С МЕСО И КАРТОФИ <i>Алергени-брашно, мляко, яйца /рецепта №289/</i> САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ <i>/рецепта №303/</i>	130 150	1.КРЕМ ВАНИЛИЯ <i>Алергени-мляко, нишесте, яйца /рецепта №396/</i> 2.ПЛОД	150 100
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" <i>Алергени- брашно</i>	50 100 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./ 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. 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 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 предпочита 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 изпълнение прилагането на Регламент №1169/2011г. на Европейския парламент и на Съвета за предоставяне на информация за храните на потребителите.

Изготвил: инж.-технолог: Т. Димитрова