

МЕНЮ ОТ 13.01.2025г. ДО 17.01.2025г.

<u>ЗАКУСКА</u>	Гр.	<u>ОБЯД</u>	Гр.	<u>ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА</u>	Гр.
<u>ПОНЕДЕЛНИК-13.01.</u>					
1.ЮФКА С МАСЛО И СИРЕНЕ <i>Алергени-масло, сирене /рецепта №72/</i>	150	1.СУПА ОТ ЗЕЛЕН ФАСУЛ <i>Алергени- мляко, яйца /рецепта №88/</i>	130	1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА <i>/рецепта №28/</i>	75
2.ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ <i>Алергени -мляко</i>	200	2.ПЛАКИЯ ОТ КАРТОФИ <i>Алергени-целина, брашно /рецепта №146/</i>	150	2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК <i>/рецепта №411/412/</i>	200
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.КИСЕЛО МЛЯКО /3,6%/ <i>Алергени-мляко</i>	150		
		4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	35		
<u>ВТОРНИК-14.01.</u>					
1.ПЕЧЕН САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ И ЯЙЦЕ <i>Алергени-сирене, яйца, масло /рецепта №3/</i>	75	1.КРЕМ СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС <i>Алергени-мляко, масло, целина /рецепта №104/</i>	130	1.БИСКВИТЕНА ТОРТА <i>/рецепта №407/</i>	120
2.АЙРЯН /2%/ <i>Алергени -мляко</i>	200	2.ПТИЧЕ МЕСО /без кожа/ С ОРИЗ <i>/рецепта №253/</i>	150	2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ <i>Алергени -мляко</i>	250
10-10.30ч .ПЛОД /ЗЕЛЕНЧУК	150	3.ПЛОД	35		
		4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>			
<u>СРЯДА-15.01.</u>					
1.КЕКС <i>Алергени- масло, яйца, мляко, брашно /рецепта №44/</i>	100	1.СУПА ОТ КАРТОФИ <i>Алергени-мляко, яйца /рецепта №92/</i>	130	1.КРЕМ КАКАО <i>Алергени-мляко, нишесте, яйца, какао /рецепта № 397/</i>	150
2.АЙРЯН /3,6%/ <i>Алергени -мляко</i>	200	2.ЗАДУШЕНА РИБА /филе/ С ДОМАТЕН СОС <i>Алергени –риба, целина /рецепта №239/ И САЛАТА ОТ ПРЯСНО ЗЕЛЕ И МОРКОВИ /рецепта №319/</i>	150	2.ПЛОД	100
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150	3.ПЛОД	100		
		4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	35		
<u>ЧЕТВЪРТЪК-16.01.</u>					
1.ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ <i>Алергени-зърнена закуска, мляко /рецепта №77/</i>	200	1.СУПА ПИЛЕ <i>Алергени- масло, целина, яйца, мляко /рецепта №122/</i>	130	1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ <i>Алергени-кашкавал /рецепта №1/</i>	75
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	100	2.ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ <i>Алергени-целина /рецепта №154/</i>	150	2.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ <i>Алергени -мляко</i>	200
		3.ПЛОД	100		
		4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" <i>Алергени- брашно</i>	35		
<u>ПЕТЪК-17.01.</u>					
1.САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ ВАРЕНИ ЯЙЦА И СИРЕНЕ <i>Алергени-яйца, масло, сирене /рецепта №4/</i>	75	1.СУПА СПАНАК <i>Алергени –мляко, яйца /рецепта №84/</i>	130	1.МЛЯКО С ОРИЗ <i>Алергени –мляко /рецепта №404/</i>	150
2.ЧАЙ С ЛИМОН	200	2.КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ <i>Алергени-мляко, яйца, брашно /рецепта №284/</i>	150	2.ПЛОД	100
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	100	САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ <i>/рецепта №303/</i>	50		
		3.КИСЕЛО МЛЯКО /3,6%/ <i>Алергени-мляко</i>	100		
		4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" <i>Алергени- брашно</i>	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