


МЕНЮ ОТ 14.04.2025г. ДО 18.04.2025г.

<u>ЗАКУСКА</u>	Гр.	<u>ОБЯД</u>	Гр.	<u>ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА</u>	Гр.
<u>ПОНЕДЕЛНИК-14.04.</u>					
1.ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ <i>Алергени-зърнена закуска, мляко /рецепта №77/</i>	200	1.СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ /рецепта №94/ 2.КАРТОФИ НА ФУРНА СЪС СИРЕНЕ /рецепта №209/ 3.КИСЕЛО МЛЯКО /3,6%/ <i>Алергени –мляко</i> 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	130 150 150 25	1.САНДВИЧ „ШОПСКИ ХАЙВЕР“ <i>Алергени-яйца, масло, сирене /рецепта №17/</i> 2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК /рецепта №411/412/	75 200
10-10.30ч. ПЛОД /ЗЕЛЕНЧУК	150				
<u>ВТОРНИК-15.04.</u>					
1.ПЕЧЕН САНДВИЧ С КАШКАВАЛ <i>Алергени-кашкавал, масло /рецепта №1/</i> 2.ЧАЙ С ЛИМОН	75 200	1.КРЕМ СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС <i>Алергени-мляко /рецепта №104/</i> 2.РИЗОТО С ПТИЧЕ МЕСО /без кожа/ /рецепта №254/ 3.КРЕМ ОТ КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ С ПЛОДОВЕ /рецепта № 367/ <i>Алергени -мляко</i> 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	130 150 150 35	1.БИСКВИТИ ОТ ОВЕСЕНИ ЯДКИ /рецепта №386/ 2.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ <i>Алергени –мляко</i>	80 200
10-10.30ч. ПЛОД /ЗЕЛЕНЧУК	150				
<u>СРЯДА-16.04.</u>					
1.САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ И ЗЕЛЕНЧУК <i>Алергени-сирене, масло /рецепта №2/</i> 2.ПРЯСНО МЛЯКО /3,6% <i>Алергени –мляко</i>	85 200	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 ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	130 150 50 100 35	1.МАКАРОНИ С ПРЯСНО МЛЯКО НА ФУРНА <i>Алергени-мляко, яйца, масло /рецепта №71/</i>	180
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150				
<u>ЧЕТВЪРТЪК-17.04.</u>					
1.ПОПАРА СЪС СУХАР <i>Алергени-сирене, мляко, масло /рецепта №76/</i>	150	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 /рецепта №303/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	130 150 100 35	1.КОЗУНАЧЕНИ КИФЛИ <i>Алергени-брашно, яйца, масло /рецепта №54/</i> 2.ПРЯСНО МЛЯКО /2% / <i>Алергени -мляко</i>	100 250
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150				
<u>ПЕТЪК-18.04.</u>					
		ПОЧИВЕН ДЕН			

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. Млякото 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