

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД ТИП 1

Стоп с кетъринг, рег. N: 02168/29.12.2020 г.р. Пловдив, бул. "Телерско шосе" 68

"РАНЕКС" ЕООД

	28.11.2022	29.11.2022	30.11.2022	01.12.2022	02.12.2022
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕΤΥΚ
1	Супа от леща 250 гр. (1)	Супа пиле от филе със застройка 250 гр. (1)(3)(7)	Таратор 250 гр. (7)	Пиле варено 250 гр. (1)	Супа от картофи 250 гр. (1)(3)(7)
2	Кюфтета по чирпански 300 гр. (1)	"Странджанска кълцаница" с гарнитурa "Букет" 300 гр.	Пълнени чушки с кайма и ориз 300 гр. (1)(7)	Панирана риба на фурна с гарн. картофена салата 300 гр. (4)	Боб с наденичка 300 гр.
3	Портокал 150 гр.	Ябълка 150 гр.	Мляко с грис 200 гр. (7)	Мандарини 200 гр.	Шоколадов пудинг 200 гр.
4	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: Стоянка Лалева

Главен готвач: Елена Христозова

Управлятел: Илиян Лалев

Одобрил: директор Ружка Генова

Съгласувал: ЗДАСД - Сона Минева

Мед. лице: Лалка Димитрова

ЗАБЕЛЕЖКА: Менюто е съставено съгласно изискванията на НАРЕДБА № 37/21.07.2009г. а храната се приготвя съгласно "Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети" на издателство "Техника", София, 2012 г. и е предназначена за деца над 7 годишна възраст.

ЛЕГЕНДА НА ОБОЗНАЧЕНИТЕ С ЦИФРИ ДО СЪОТВЕТНОТО ЯСТИЕ АЛЕРГЕНИ:

(1) - ГЛУТЕН	(6) - СОЯ	(11) - СУСАМОВО СЕМЕ
(2) - РАКООБРАЗНИ П-ТИ	(7) - МЛЯКО И МЛ. П-ТИ	(12) - ГОРЧИЦА
(3) - ЯЙЦА И ЯЙЧНИ П-ТИ	(8) - ЯДКИ	(13) - МЕКОТЕЛИ
(4) - РИБА И РИБНИ П-ТИ	(9) - ЦЕЛИНА	(14) - SO2 И СУЛФИТИ
(5) - ФЪВЪСТЪЦИ	(10) - СИАНАП И ДУПИНА	

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРА ТИП 1

28.11.2022		29.11.2022		30.11.2022		01.12.2022		02.12.2022	
ПОНЕДЕЛНИК		ВТОРНИК		СРЯДА		ЧЕТВЪРТЪК		ПЕΤЪК	
1	Пържени кюфлета с прасна гарнитурa	Печено кюфте и кебапче с прасна гарнитурa		Пиле по ловджийски		Свинско кебап върху ориз		Ориз със зеленчуци	
	300 гр. 3 бр. (1)	300 гр. 3бр.		300 (1)		гр. 300 (1)		300 гр. (1)	
2	Натурален сок	Млечен крем		Банан		Пура с тиква		Ябълка	
	200 мл.	200 гр.	(7)	200 гр.		100 гр.	(1)	150 гр.	
3	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест		Хляб бял /Пълнозърнест		Хляб бял / Пълнозърнест		Хляб бял / Пълнозърнест	

Технолог: Стоянка Лалева

Главен готвач: Елена Христозова

Управлятел: Илиян Лалев

Одобрил: директор Ружка Генова

Съгласувал: ЗДАСД - Сона Минева

Мед. лице: Лалка Димитрова

ЗАБЕЛЕЖКА: Менюто е съставено съгласно изискванията на НАРЕДБА № 37/21.07.2009г. а храната се приготвя съгласно "Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети" на издателство "Техника", София, 2012 г. и е предназначена за деца над 7 годишна възраст.

ЛЕГЕНДА НА ОБОЗНАЧЕНИТЕ С ЦИФРИ ДО СЪОТВЕТНОТО ЯСТИЕ АЛЕРГЕНИ:

- (1) - ГЛУТЕН

(2) - РАКООБОРАЗНИ П-ТИ.

(3) - ЯЙЦА И ЯЙЧНИ П-ТИ.

(4) - РИБА И РИБНИ П-ТИ.

(5) - ФЪВЪЛЦИ
- (6) - СОЯ

(7) - МЛИКО И МЛ. П-ТИ.

(8) - ЯДКИ

(9) - ЦЕЛИНА

(10) - СИНАП И ЛУПИНА
- (11) - СУСАМОВО СЕМЕ

(12) - ГОРЧИЦА

(13) - МЕКОТЕЛИ

(14) - SO2 И СУЛФИТИ

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД ТИП 2

28.11.2022		29.11.2022		30.11.2022		01.12.2022		02.12.2022	
ПОНЕДЕЛНИК		ВТОРНИК		СРЯДА		ЧЕТВЪРТЪК		ПЕΤΥΚ	
1	Таратор 250 гр. (7)	Супа от боб 250 гр. (1)	250 (1)(3)(7)	Супа топчета гр. (1)	250 гр. (1)	250 гр. (7)	Таратор		
2	Печено кебапче, кофте с гарнитурa 300 гр. 3 бр. 300 (1)	Пиле с картофи яхния гр. 300 (1)	Отретен от картофи със сирене 300 (1)(7)	гр. 300 гр.	Свинска пръжолa от врат с гарнитурa картофки 300 гр.	Печена наденичка с прясна гарнитурa 300 гр.			
3	Шоколадова скалпичка 100 гр.	Ябълка 150 гр.	Кекс 100 (1)(3)(7)	гр. 200 гр.	Банан	Млечен десерт "Ягода" 200 гр. (7)			
4	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест			

Технолог: Стоянка Лалева

Одобрил: директор Ружка Генова

Главен готвач: Елена Христозова

Съгласувал: ЗДАСД - Сона Минева

Управлятел: Илиян Лалев

Мед. лице: Лалка Димитрова

ЗАБЕЛЕЖКА: Менюто е съставено съгласно изискванията на НАРЕДБА № 37/21.07.2009г. а храната се приготвя съгласно "Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети" на издателство "Техника", София, 2012 г. и е предназначена за деца над 7 годишна възраст.

ЛЕГЕНДА НА ОБОЗНАЧЕНИТЕ С ЦИФРИ ДО СЪОТВЕТНОТО ЯСТИЕ АПЕРИТИ:

(1) - ГЛЪТЕН

(2) - РАКООБРАЗНИ П-ТИ

(3) - ЯЙЦА И ЯЙЧНИ П-ТИ

(4) - РИБА И РИБНИ П-ТИ

(5) - ФЪРЪСТЪЦИ

(6) - СОЯ

(7) - МЛЯКО И МЛ. П-ТИ

(8) - ЯДКИ

(9) - ЦЕЛИНА

(10) - СИНЯЛ И ЛУПИНА

(11) - СУСАМОДНО СЕМЕ

(12) - ГОРЧИЦА

(13) - МЕКОТЕЛИ

(14) - СО2 И СУЛФИТИ

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРА ТИП 2

	28.11.2022	29.11.2022	30.11.2022	01.12.2022	02.12.2022
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕΤЪК
1	Пиле с бял ориз 300 гр. (1)	Кюфтета с мариниран сос 300 гр. (1)(1)	Печена наденичка с гарнитур „Ропотамо“ 300 гр. (1)	Кюфтета на фурна с кашкавал и гарнитур 300 гр. (7)	Печено кюфте и кебапче с прясна гарнитур 300 гр. (1)
2	Кисело мляко БДС 2% 200 гр. (7)	Мандарини 200 гр.	Млечен десерт "Ягода" 200 гр. (7)	Пандишпан с настързан шоколад 100 гр. (3)(7)	Ябълка 150 гр. (1)
3	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: Стоянка Лалева

Одобрил: директор Ружка Генова

Главен готвач: Елена Христовова

Съгласувал: ЗНАСА - Соня Минева

Управлятел: Илиан Лалев

Мед. лице: Лалка Димитрова

ЗАБЕЛЕЖКА: Менюто е съставено съгласно изискванията на НАРЕДБА № 37/21.07.2009г. за храната се приготвя съгласно "Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети" на издателство "Техника", София, 2012 г. и е предназначена за деца над 7 годишна възраст.

ЛЕГЕНДА НА ОБОЗНАЧЕНИЕТЕ С ЦИФРИ ДО СЪОТВЕТНОТО ЯСТИЕ АЛЕРГЕНИ:

- (1) - ГЛУТЕН
- (2) - РАКООБРАЗНИ П-ТИ
- (3) - ЯЙЦА И ЯЙЧНИ П-ТИ
- (4) - РИБА И РИБНИ П-ТИ
- (5) - ФЪКСТЪЦИ
- (6) - СОЯ
- (7) - МЛЕКО И МЛ. П-ТИ
- (8) - ЗЛАКИ
- (9) - ЦЕЛИНА
- (10) - СИНАЛ И ЛУПИНА
- (11) - СУСАМОРО СЕМЕ
- (12) - ГОРЧИЦА
- (13) - МЕКОТЕЛИ
- (14) - СО2 И СУЛФИТ