

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД ТИП 1

Стол с
кетъринг, рег. N: 02168/29.12.20
20
гр. Пловдив; Бул. "Пещерско
шосе" 68

"РАНЕКС" ЕООД

	24.04.2023	25.04.2023	26.04.2023	27.04.2023	28.04.2023
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Таратор 250 гр. (1)(3)(7)	Супа от боб 250 гр. (1)(0)(7)	Пиле варено 250 гр. (1)	Супа топчета 250 гр. (1)(0)	Курбан-чорба 300 гр. (1)
2	Печено кюфте и кебапче "Стара планина" с прясна гарнитура – 3 бр 300 гр. (1)	Хрупкави пилешки рулца с топено сирене с гарнитура 300 гр. (1)(3)(7)	Свински джолан с грах 300 гр. (1)	Филе скумрия с картофена салата 300 гр. (4)(0)	Царска пържола с гарнитура 300 гр. (1)(3)(7)
3	Ябълка 200 гр.	Пандишпан стърган шоколад 200 гр.	Бисквитена торта 200 гр.	Кекс 200 гр. (1)(3)(7)	Мляко с ориз 200 гр. (1)(3)(7)
4	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: инж. Стоянка Лалева

Главен готвач: Мима Коцаранова

Управител: Дафи Инджова

Одобрил: директор Ружка Генова

Съгласувал: ЗДАСД - Соня 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) - ФЪСТЪЦИ	(10) - СИНАП И ЛУПИНА	

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРЯ ТИП 1

Стол с
кетъринг, рег. N: 02168/29.12.2020
гр. Пловдив; Бул. "Пещерско
шосе" 68

"РАНЕКС"
ЕООД

	24.04.2023	25.04.2023	26.04.2023	27.04.2023	28.04.2023
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Картофени кюфтета с гарнитура 300 гр. (1)(3)(7)	Мешана скара с гарнитура 300 гр. (1)	Кюфтенца по "Цариградски" 300 гр. (1)()	Боб с наденица 300 гр. (1)(3)(7)	Бургер 300 гр. (1)()
2	Щрудел с тиква 200 гр. (7)	Банан 200 гр. (1)(3)(7)	Млечен крем 200 гр.	Шоколадово реване 200 гр. (1)(3)(7)	Натурален сок 200 гр.
3	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: инж. Стоянка Лалева

Главен готвач: Мима Коцаранова

Управител: Дафи Инджова

Одобрил: директор Ружка Генова

Съгласувал: ЗДАСД - Соня 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) - ФЪСТЪЦИ	(10) - СИНАП И ЛУПИНА	

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД ТИП 2

Стол с
кетъринг, рег. N: 02168/29.12.2020
гр. Пловдив; Бул. "Пещерско
шосе" 68

"РАНЕКС" ЕООД

	24.04.2023	25.04.2023	26.04.2023	27.04.2023	28.04.2023
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Супа пиле от филе със застрояка 250 гр. (1)(9)	Супа гулаш 250 гр. (1)(0)(7)	Таратор 250 гр. (1)(0)(0)	Супа от леща 250 гр. (1)(0)(7)	Супа от боб 250 гр. (1)(0)(7)
2	Домашна наденичка с гарнитура 300 гр. (1)(3)(7)	Котлетна свинска пържола с гъбен сос и гарнитура 300 гр. (1)(3)(7)	Пиле с бял ориз 300 гр. (1)(0)	Спагети с пилешко месо и сос от спанак 300 гр. (1)(3)(7)	Панирана риба на фурна с картофена салата 300 гр. (1)(3)(7)
3	Млечен десерт "Ягода" 200 гр.	Ябълка 200 гр.	Еклер 200 гр.	Кисело мляко 2%-БДС 200 гр.	Портокал 200 гр.
4	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: инж. Стоянка Лалева

Главен готвач: Мима Коцаранова

Управител: Дафи Инджова

Одобрил: директор Ружка Генова

Съгласувал: ЗДАСД - Соня 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) - ФЪСТЪЦИ	(10) - СИНАП И ЛУПИНА	

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРЯ ТИП 2

Стол с
кетъринг, рег. N: 02168/29.12.2020 **ЕООД**
гр. Пловдив; Бул. "Пещерско
шосе" 68

"РАНЕКС"

	24.04.2023	25.04.2023	26.04.2023	27.04.2023	28.04.2023
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Пиле с картофи 300 гр. (1)	Пилешки хапки с печени картофи и чеснов сос 300 гр. (1)	Кебап върху ориз 300 гр. (1)(3)(7)	Картофен огретен с шунка и кашкавал 300 гр. (1)(3)(7)	Печено кюфте и кебапче "Стара планина" с прясна гарнитура – 3 бр 300 гр. (1)(3)(7)
2	Банан 200 гр.	Кисело мляко 2%-БДС 200 гр.	Щрудел с ябълка 200 гр.	Еклер 200 гр.	Млечен десерт „Ягода“ 200 гр.
3	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: инж. Стоянка Лалева

Главен готвач: Мима Коцаранова

Управител: Дафи Инджова

Одобрил: директор Ружка Генова

Съгласувал: ЗДАСД - Соня 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) - ФЪСТЪЦИ	(10) - СИНАП И ЛУПИНА	

