

20 ОУ "ТОДОР МИНКОВ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
29.04 – 03.05.2024г.



Утвърдил:



ПОНЕДЕЛНИК 29.04.2024

1. Супа от пиле – 150г.
2. Боб яхния – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1, 7, 3
№ 1
№ --
№ 1,

СПИСКЪТ НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ.

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, с изключение на:
а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
б) малтодекстрини на пшенична основа;
в) глюкозен сироп на ечемична основа;
г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
2. Ракообразни и продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях;
4. Риба и рибни продукти с изключение на:
а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.
5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти с изключение на:
а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
б) натурални смесени tokoferoli
в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
б) лактитол.
8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.
12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂.
13. Лупина и продукти от нея.
14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 30.04.2024г.

1. Паратор – 150г.
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.
3. Мляко с грис – 150г.
4. Хляб пълнозърнист – 45г.

- № 7
№ 1,
№ 1, 7
№ 1,

СРЯДА 01.05.2024г.

ПРАЗНИЧЕН ДЕН

ЧЕТВЪРТЪК 02.05.2024г.

1. Супа от риба - 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Нехтар – 200мл.
4. Хляб Добруджа – 45г.

- № 1, 3, 4
№ 1
№ -
№ 1,

ПЕТЪК 03.05.2024г.

ПРАЗНИЧЕН ДЕН



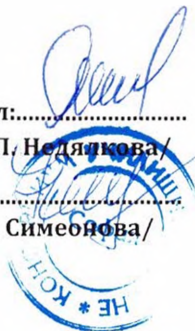
Добър апетит!

Управител:.....

/П. Недяtkова/

Готвач:.....

/Н. Симеонова/



Мед. лице:.....

/Е. Симеонова/

20 ОУ "ТОДОР МИНКОВ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
08.04 – 12.04.2024г.



Утвърдил:.....



ПОНЕДЕЛНИК 08.04.2024

АЛЕРГЕНИ

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Супа от пиле с фиде и застройка – 150г. № 1, 3, 7,
2. Леща яхния – 150г. № 1
3. Плод – 200г. № -
4. Хляб пълнозърнест – 45г. № 1

1. Зърнени култури, съдържащи глутен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, с изключение на:
 - а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
 - б) малтодекстрини на пшенична основа;
 - в) глюкозен сироп на ечемична основа;
 - г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански производ.
2. Ракообразни и продукти от тях;

ВТОРНИК 09.04.2024г.

1. Шаратор – 150г. № 7,
2. Пиле с ориз и домати – 150г. № 1
3. Крем ванилия – 150г. № 1, 7
4. Хляб Добруджа – 45г. № 1

3. Яйца и продукти от тях,
4. Риба и рибни продукти с изключение на:
 - а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
 - б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

СРЯДА 10.04.2024г.

1. Супа зеленчукова – 150г. № 1, 3, 7,
2. Карначета печени и салата зеле с моркови – 150г. № 1
3. Плод – 200г. № --
4. Хляб Добруджа – 45г. № 1

5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти с изключение на:
 - а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
 - б) натурални смесени токоферолы
 - в) фитостеролы и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - г) растителен станолев естер, произведен от стеролы на растителни масла от източници;

ЧЕТВЪРТЪК 11.04.2024г.

1. Супа от спанак – 150г. № 1, 3, 7
2. Грах с месо – 150г. № 1
3. Кисело мляко 2% – 150г. № --
4. Хляб пълнозърнест – 45г. № 1,

7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
 - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
 - б) лактитол.
8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.
12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂,
13. Лулина и продукти от нея,
14. Мекотели и продукти от тях.

ПЕТЪК 12.04.2024г.

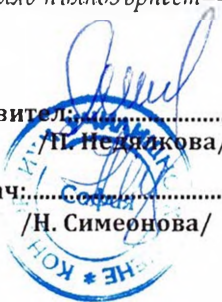
1. Супа от домати – 150г. № 1,
2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г. № 1
3. Нектар – 200мл. № --
4. Хляб пълнозърнест – 45г. № 1,



Добър апетит!

Управител:.....
/П. Недякова/

Готвач:.....
/Н. Симеонова/



Мед. лице:.....
/Е. Симеонова/

20 ОУ "ТОДОР МИНКОВ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД

15.04 – 19.04.2024г.



Утвърдил:

/Г. Тимова/



ПОНЕДЕЛНИК 15.04.2024г.

1. Супа от месо със застройка – 150г.
2. Гювеч със зеленчуци – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

АЛЕРГЕНИ

№ 1, 7, 3
№ 1, 9
№ --
№ 1,

СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, с изключение на:

а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;

б) малтодекстрини на пшенична основа;

в) глюкозен сироп на ечемична основа;

г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.

2. Ракообразни и продукти от тях;

3. Яйца и продукти от тях;

4. Рибна и рибни продукти с изключение на:

а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;

б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

5. Фъстъци и продукти от тях;

6. Соя и соеви продукти с изключение на:

а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;

б) натурални смесени токофероли

в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;

г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:

а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол

б) лактитол.

8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък

9. Целина и продукти от нея.

10. Синап и продукти от него.

11. Сусамово семе и продукти от него.

12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO2.

13. Лупина и продукти от нея.

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 16.04.2024г.

1. Паратор – 150г.
2. Пиле със зеле – 150г.
3. Макарони на фурна – 120г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г.

№ 7
№ 1,
№ - 1, 3, 7
№ 1,

СРЯДА 17.04.2024г.

1. Супа от зелен фасул – 150г.
2. Кюфтета на скара и салата зеле и краставици – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа – 45г.

№ 1,
№ -
№ -
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 18.04.2024г.

1. Супа от спанак – 150г.
2. Мусака с месо и картофи – 150г.
3. Кисело мляко 2%
4. Хляб Добруджа – 45г.

№ 7
№ 1, 3, 7
№ 7
№ 1

ПЕТЪК 19.04.2024г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г.

№ 1, 4
№ 1,
№ --
№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/Н. Симеонова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/Е. Симеонова/

20 ОУ "ТОДОР МИНКОВ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
22.04 – 26.04.2024г.



ПОНЕДЕЛНИК 22.04.2024

1. Супа от топчета със застройка – 150г.
2. Огретен – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1, 3, 7
№ 1
№ --
№ 1

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глутен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, , с изключение на:
а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
б) малтодекстрини на пшенична основа.
в) глюкозен сироп на ечемична основа;
г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
2. Ракообразни и продукти от тях;

ВТОРНИК 23.04.2024г.

1. Зеленчукова супа – 150г.
2. Винен кебап – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г

- № 1, 7,
№ 1
№ 7
№ 1

3. Яйца и продукти от тях,
4. Рибна и рибни продукти с изключение на:
а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

СРЯДА 24.04.2024г.

1. Супа от домати – 150г.
2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нежнър – 200мл.
4. Хляб Добруджа – 45г.

- № 1, 4
№ 1
№ -
№ 1,

5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти с изключение на:
а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
б) натурални смесени токофероли
в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

ЧЕТВЪРТЪК 25.04.2024г.

1. Шаратор – 150г.
2. Месо с бял ориз – 150г.
3. Млечна баница – 150г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

- № 7
№ 1
№ 1, 7
№ 1

7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
б) лактитол.
8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.

ПЕТЪК 26.04.2024г.

1. Супа от спанак - 150г.
2. Фуло Стефани и картофено пюре – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г

- № 1, 7
№ 1, 3
№ --
№ 1,



Управител:.....
/П. Недялкова/
Готвач:.....
/Н. Симеонова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Е. Симеонова/