

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД ТИП 1

Стол с
кетъринг, рег. №: 02168/29.12.
2020
гр. Пловдив; Бул. "Шести
септември" 1

"РАНЕКС" ЕООД

	09.09.2024	10.09.2024	11.09.2024	12.09.2024	13.09.2024
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Таратор 250 гр. (1)(7)	Супа от леща 250 гр. (1)(7)	Гулаш чорба 250 гр. (1)(7)	Супа топчета 250 гр. (1)(1)	Боб чорба 300 гр. (1)
2	Печено кюфте и кебапче "Стара планина" с прясна гарнитура – 3 бр 300 гр. (1)(3)(7)	Мусака с кайма и картофи 300 гр. (1)(3)(7)	Печено бутче с гъбен сос 300 гр. (1)(3)(7)	Филе скумрия с картофена салата 300 гр. (4)(1)	Пълнени тиквички с ориз и кайма 300 гр. (1)(3)(7)
3	Круша 200 гр.	Кисело мляко 2%-БДС 200 гр.	Бисквитена торта 200 гр.	Еклер 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: Албена Генчева

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 и 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 "РАНЕКС" ЕООД
гр. Пловдив; Бул. "Шести
септември" 1

	09.09.2024	10.09.2024	11.09.2024	12.09.2024	13.09.2024
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Кюфтета по чирпански 300 гр. (1)(3)(7)	Пиле с ориз 300 гр. (1)	Картофена запеканка с шунка и кашкавал 300 гр. (1)(3)(7)	Печени кюфтета с руска салата 300 гр. (1)(3)(7)	Бургер
2	Натурален сок 200 гр. (1)(3)(7)	Ябълка 200 гр. (1)(3)(7)	Млечен десерт "Горски плод" 200 гр. (1)(3)(7)	Праскови 200 гр. (1)(3)(7)	Банан
3	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: инж. Стоянка Лалева

Главен готвач: Албена Генчева

Управител: Дафи Инджова

Одобрил: директор Ружка Генова

Съгласувал: ЗДАСД - Соня Минева

Мед. лице: Лалка Димитрова

ЗАБЕЛЕЖКА: Менюто е съставено съгласно изискванията на НАРЕДБА № 37/21.07.2009 г. 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 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. "Шести
септември" 1

"РАНЕКС" ЕООД

	09.09.2024	10.09.2024	11.09.2024	12.09.2024	13.09.2024
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Таратор 250 гр. ₁₎₍₃₎₍₇₎	Зеленчукова супа със застройка 250 гр. ₍₁₎₍₇₎	Супа от пилешко филе със застройка 250 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Телешко варено 250 гр. ₍₁₎₍₇₎	Супа с ориз и картофи 250 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎
2	Печено кюфте и кебапче "Стара планина" с прясна гарнитура – 3 бр 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Пуешка пържола с картофи соте 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Печено карначе с руска салата 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Спагети "Болонезе" 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Свинско месо с грах 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎
3	Круша 200 гр.	Праскова 200 гр.	Банани 200 гр.	Диня 200 гр.	Пъпеш 200 гр.
4	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: инж. Стоянка Лалева

Главен готвач: Албена Генчева

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
гр. Пловдив; Бул. "Шести
септември" 1

"РАНЕКС" ЕООД

	24.06.2024	25.06.2024	26.06.2024	27.06.2024	13.09.2024
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Макарони с доматиен сос и кашкавал 300 гр. (1)(3)(7)	Хрупкави пилешки пръчици с гарнитура 300 гр. (1)	Пълнени чушки с ориз и кайма 300 гр. (1)(3)(7)	Картофени кюфтета с гарнитура и сос 300 гр. (1)(3)(7)	Тортила с пилешко месо и гарнитура 300 гр. (1)(3)(7)
2	Млечен десерт "Ягода" 200 гр.	Сливи 200 гр.	Ябълка 200 гр.	Шоколадово софле 200 гр.	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: Албена Генчева

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. за храната се приготвя съгласно "Сборник рецепти и заученическите 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	