

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД ТИП 1

Стол с
кетъринг, рег. N: 02168/29.12.
2020
гр. Пловдив; Бул. "Шести
септември" 1

"РАНЕКС" ЕООД

	11.11.2024	12.11.2024	13.11.2024	14.11.2024	15.11.2024
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Таратор 250 гр. (1)(7)	Супа от картофи с ориз 250 гр. (1)(7)	Телешко варено 250 гр. (1)(7)	Супа топчета 250 гр. (1)(1)	Гулаш чорба 250 гр. (1)
2	Печено пилешко бутче с гарн. "Букет",, 300 гр. (1)(3)(7)	Свинско с грах 300 гр. (1)(3)(7)	Пълнени чушки с кайма и ориз 300 гр. (1)(3)(7)	Филе скумрия с картофена салата 300 гр. (4)(1)	Пълнени галантини с топла гарнитурa 300 гр. (1)(3)(7)
3	Ябълка 200 гр.	Шоколадово реване 200 гр.	Кисело мляко 2%-БДС 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: Ружа Петрова

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: 02 168/29.12.2020 "РАНЕКС" ЕООД
гр. Пловдив; Бул. "Шести
септември" 1

	11.11.2024	12.11.2024	13.11.2024	14.11.2024	15.11.2024
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Мусака "Витоша" 300 гр. (1)(3)(7)	Пилешки рулца с топено сирене и печени картофи и сос 300 гр. (1)	Царска пържола с гарнитурa 300 гр. (1)(3)(7)	Свинко кебап 300 гр. (1)(3)(7)	Бургер
2	Кисело мляко 2%-БДС 200 гр. (1)(3)(7) (7)	Капъл кейк 200 гр. (1)(3)(7)	Млечен десерт "Ягода" 200 гр. (1)(3)(7)	Натурален сок 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: Ружа Петрова

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. "Шести
септември" 1

"РАНЕКС" ЕООД

	11.11.2024	12.11.2024	13.11.2024	14.11.2024	15.11.2024
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Супа от пилешко филе със застройка 250 гр. ₁₎₍₃₎₍₇₎	Супа от леща 250 гр. _{(1)() (7)}	Таратор 250 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Супа от боб 250 гр. _{(1)() (7)}	Супа от агнешко месо със застройка 250 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎
2	Печени кюфтета на фурна с гарнитурa - 3бр. 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Пуешка пържола с печени картофи 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Печено кюфте и кебапче "Стара планина" с прясна гарнитурa – 3 бр 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Пиле с ориз 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎	Пилешки хапки с печени картопки и сос 300 гр. ₍₁₎₍₃₎₍₇₎
3	Банан 200 гр.	Круша 200 гр.	Ябълка 200 гр.	Круша 200 гр.	Ябълка 200 гр.
4	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: инж. Стоянка Лалева

Главен готвач: Ружа Петрова

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

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРЯ ТИП 2

Стол с
кетъринг, рег. N: 02168/29.12.2020 "РАНЕКС" ЕООД
гр. Пловдив; Бул. "Шести
септември" 1

	11.11.2024	12.11.2024	13.11.2024	14.11.2024	15.11.2024
	ПОНЕДЕЛНИК	ВТОРНИК	СРЯДА	ЧЕТВЪРТЪК	ПЕТЪК
1	Печена наденица с картофена салата 300 гр. (1)(3)(7)	Спагети "Болонезе" 300 гр. (1)	Кюфтета по горски 300 гр. (1)(3)(7)	Картофени кюфтета с гарнитурa и сос 300 гр. (1)(3)(7)	Бургер 300 гр. (1)(3)(7)
2	Ябълка 200 гр.	Натурален сок 200 гр.	Ябълка 200 гр.	Млечен десерт "Горски плод" 200 гр.	Банан 200 гр.
3	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест	Хляб бял / Пълнозърнест

Технолог: инж. Стоянка Лалева

Главен готвач: Ружка Петрова

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	

