ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ

за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.

от 01.12.2025 г. до 05.12.2025 г.

Утвърдил : Директор ..... / П. Петрова /

ДЕТСКА ГРАДИНА ТЕМЕНУГА СЛИВЕН

	Понеделник 01			Вторник 02			Сряда 03			Четвъртък 04			Петък 05		
	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени
ЗАКУСКА	*Макарони /пълнозърнести/ с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***	*Пастет от варени яйца и сирене Р. 4*	*75*	***1,3,7***	*Зърнена закуска /корнфлейкс/ с прясно мляко Р.77*	*150*	***1,5,6,7,8,11***	*Пастет от извара с масло Р.11*	*75*	***1,2***	*Попара с масло и сирене Р.76*	*100*	***1,2***
				Чай р .416	*100*					*Чай р .416*	*100*				
П. ЗАК	*ябълка ПГ*	*80 100*		*киви ПГ*	*80 100*		*мандарина ПГ*	*80 100*		*банан ПГ*	*80 100*		*портокал ПГ*	*80 100*	
ОБЯД	*Крем супа от грах Р. 100*	*100*	*7*	*Крем супа от зеленчуков микс Р.104*		*7*	*Супа от картофи с ориз Р.96*	*100*	***3,7***	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Супа от леща по манастирски Р.95*	*100*	
	Огретен от картофи Р.180	*130 150*	***1,3,7***	*Месо с ориз Р. 267*	*130 150*		*Макаронени изделия /спагети/ с доматен сос и сирене Р.216*	*130 150*	***1,7***	*Птиче месо фрикасе Р.264*	*130 150*	***1,3,7,9***	*Кюфтета с доматен сос Р.283*	*130 150*	***1,3***
	Салата от пресни домати Р. 315	*50 80*								*Салата от цвекло и моркови Р. 322*	*50 80*		*Салата от прясно зеле и моркови Р. 319*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - портокал*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - ябълка*	*100*		*Кисело мляко 2 %*		*7*
	хляб Пълнозърнест	*35*	***1***	*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***	*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***	*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***	*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***
СЛЗАКУСКА	*Пица с различен пълнеж / кашкавал/ Р.66*	*130*	***1,7***	*Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407*	*120*	***1,3,5,6,7,8***	*Сандвич с кашкавал Р.1*	*75*	***1,7***	*Мляко с ориз Р.404*	*150*	*7*	*Плодова пита с овесени ядки Р.62*	*100*	***1,3,7,8,11***
	Плодов сок	*100*		*ЕП Плод*			*Плодов сок / ЕП мл. продукти*	*100*	*7*	*ЕП Плод*			*Айрян Р. 417 / ЕП мл. продукти*	*100*	*7*

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХГ.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъстващи в менюто вещества или продукти , причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глутен: пшеница, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях. 4. Риба и рибни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лупина 14. Мекотели

Мед. сестра : С. Минчева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог ..... / Б. Богданова /

ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 08.12.2025 г. до 12.12.2025 г.

Утвърдил : Директор ..... / П. Петрова /

	Понеделник 08			Вторник 09			Сряда 10			Четвъртък 11			Петък 12		
	Меню 3-4г /5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени
		гр.			гр.			гр.			гр.			гр.	
ЗАКУСКА	*Макарони с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***	*Печен сандвич с кашкавал и яйце Р.3*	*75*	***1,3,7***	*Овесена каша с прясно мляко и мед Р.81*	*150*	***1,7,8,11***	*Сандвич с лютеница Р.28*	*75*	***1***	*Попара с масло и сирене Р.76*	*100*	***1,7***
				Чай р.416	*100*					*Чай р.416*	*100*				
П. ЗАК	*ябълка ПГ*	*80 100*		*мандарина ПГ*	*80 100*		*киви ПГ*	*80 100*		*круша ПГ*	*80 100*		*портокал ПГ*	*80 100*	
ОБЯД	*Супа от картофи със застройка Р.92*	*100*	***3,7***	*Крем супа от тиквички Р.99*	*100*	*7*	*Супа от месо с ориз Р. 129*	*100*		*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Супа от зрял фасул по манастирски Р.94*	*100*	
	Плакия от леща Р.148	*130 150*	***1***	*Месо с прясно зеле Р.274*	*130 150*		*Вегетарианска мусака Р.187*	*130 150*	***1,3,7***	*Птиче месо гювеч Р.259*	*130 150*		*Кюфтета по чирпански Р.284*	*130 150*	***1,3***
	Салата от цвекло и моркови Р. 322	*50 80*								*Салата прясно зеле и моркови Р. 319*	*50 80*		*Салата от пресни краставици Р. 313*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - ябълка*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - мандарина*	*100*		*Кисело мляко 2%*	*100*	*7*
	хляб Пълнозърнест	*35*	***1***	*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***	*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***	*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***	*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***
СЛ ЗАКУСКА	*Питка със сирене Р.64*	*100*	***1,3,7***	*Крем какао с мляко Р.397*	*150*	***1,7***	*Сандвич с мед и масло Р.30*	*65*	***1,7***	*Макарони с прясно мляко и яйца на фурна Р.71*	*150*	***1,3,7***	*Щрудел с ябълки Р.36*	*120*	***1,7***
	Айрян Р. 417	*100*	*7*	*ЕП Плод*			*Плодов сок / ЕП мл. продукти*	*100*	*7*	*ЕП Плод*			*Айрян Р. 417 / ЕП мл. продукти*	*100*	*7*

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХГ.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъстващи в менюто вещества или продукти , причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глутен: пшеница, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях. 4. Риба и рибни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лупина 14. Мекотели

Мед. сестра : С. Минчева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог ..... / Б. Богданова /

ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ

за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.

от 15.12.2025 г. до 19.12.2025 г.

Утвърдил : Директор ..... / П. Петрова /

ДЕТСКА ГРАДИНА ТЕМЕНУГА СЛИВЕН

	Понеделник 15			Вторник 16			Сряда 17			Четвъртък 18			Петък 19		
	Меню 3-4г/5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7 г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени
		гр.			гр.			гр.			гр.			гр.	
ЗАКУСКА	*Макарони /пълнозърнести / с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***	*Сандвич с мед и масло Р.30*	*65*	***1,7***	*Зърнена закуска /корнфлейкс/ с прясно мляко Р.77*	*150*	***1,5,6,7,8,11***	*Печен сандвич със сирене и яйце Р.3*	*75*	***1,3,7***	*Попара с масло и сирене Р.76*	*100*	***1,7***
				Чай р.416	*100*					*Чай р.416*	*100*				
П. ЗАК	*ябълка ПГ*	*80 100*		*киви ПГ*	*80 100*		*мандарина ПГ*	*80 100*		*портокал ПГ*	*80 100*		*банан ПГ*	*80 100*	
ОБЯД	*Крем супа от моркови Р.101*	*100*	*7*	*Супа по градинарски със застройка Р. 91*	*100*	***3,7***	*Супа от пилешко със застройка Р.122*	*100*	***3,7***	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Супа от тиквички със застройка Р.86*	*100*	***3,7***
	Картофи на фурна със сирене Р. 209	*130 150*	*7*	*Месо с грах Р.269*	*130 150*		*Плакия от зрял фасул Р.147*	*130 150*	***1***	*Птиче месо печено с картофи Р. 258*	*130 150*		*Макаронени изделия / спагети / с мляно месо Р.221*	*130 150*	***1,7***
	Салата от пресни домати Р. 315	*50 80*					*Салата от моркови Р. 323*	*50 80*		*Салата от пресни краставици Р. 313*	*50 80*				
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - портокал*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - киви*	*100*		*Кисело мляко 2%*	*100*	*7*
	хляб Пълнозърнест	*35*	***1***	*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***	*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***	*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***	*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***
СЛ ЗАКУСКА	*Козунак /козуначена кифла / с мармалад Р.54*	*120*	***1,3,7***	*Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407*	*120*	***1,3,5,6,7,8***	*Сандвич с лютеница Р.28*	*75*	***1***	*Мляко с ориз Р.404*	*150*	*7*	*Баница с плънка сирене Р.34*	*120*	***1,3,7***
	Айрян Р. 417	*100*	*7*	*ЕП Плод*			*Плодов сок / ЕП мл. продукти*	*100*	*7*	*ЕП Плод*			*Айрян Р. 417 / ЕП мл. продукти*	*100*	*7*

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХГ.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъстващи в менюто вещества или продукти , причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глутен: пшеница, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях. 4. Риба и рибни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лупина 14. Мекотели

Мед. сестра : С. Минчева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог ..... / Б. Богданова /

ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ

за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 22.12.2025 г. до 26.12.2025 г.

Утвърдил : Директор ..... / П. Петрова /

ДЕТСКА ГРАДИНА СЛИВЕН ТЕМЕНУГА

	Понеделник 22			Вторник 23			Сряда 24			Четвъртък 25			Петък 26		
	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени
ЗАКУСКА	*Макарони /пълнозърнести/ с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***	*Попара с масло и сирене Р.76*	*100*	***1,7***									
П. ЗАК	*ябълка ПГ*	*80 100*		*ябълка ПГ*	*80 100*										
ОБЯД	*Крем супа от картофи Р.98*	*100*	*7*	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	***ПОЧИВЕН***		***ДЕН***						
	Яхния от грах Р.150	*130 150*		*Птиче месо с ориз Р.253*	*130 150*					***ПОЧИВЕН***		***ДЕН***			
													ПОЧИВЕН		***ДЕН***
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*									
	хляб Пълнозърнест	*35*	*1*	*хляб Добруджа*	*35*	*1*									
СЗАКУСКА	*Сандвич със сирене Р.1*	*75*	***1,7***	*Сандвич с мед и масло Р.30*	*65*	***1,7***									
	Плодов сок	*100*		*Айрян Р. 417*	*100*	*7*									

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХГ.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъстващи в менюто вещества или продукти , причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глутен: пшеница, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях. 4. Риба и рибни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лупина 14. Мекотели

Мед. сестра : С. Минчева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог ..... / Б. Богданова /

ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 29.12.2025 г. до 02.01.2026 г.

Утвърдил : Директор ..... / П. Петрова /

	Понеделник 29			Вторник 30			Сряда 31			Четвъртък 01			Петък 02		
	Меню 3-4г/5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7 г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени	Меню 3-4г/5-7г		Алергени
		гр.			гр.			гр.			гр.			гр.	
ЗАКУСКА	*Макарони /пълнозърнести / с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***	*Сандвич със сирене Р.1*	*75*	***1,7***	*Овесена каша с прясно мляко и мед Р.81*	*150*	***1,7,8,11***				*Попара с масло и сирене Р.76*	*100*	***1,7***
				Чай р.416	*100*										
П. ЗАК	*ябълка ПГ*	*80 100*		*портокал ПГ*	*80 100*		*ябълка ПГ*	*80 100*					*ябълка ПГ*	*80 100*	
ОБЯД	*Супа от зрял фасул по манастирски Р.94*	*100*		*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Крем супа от картофи Р.98*	*100*	*7*				*Супа от спанак и ориз със застройка Р.84*	*100*	***3,7***
	Плакия от картофи Р.146	*130 150*	***1***	*Птиче месо с грах Р.249*	*130 150*		*Плакия от зелен фасул Р.149*	*130 150*	***1***	***ПОЧИВЕН***		***ДЕН***	*Плакия от леща Р.148*	*130 150*	***1***
	Салата от прясно зеле и моркови Р. 319	*50 80*											*Салата от моркови Р. 323*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод- ябълка*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*				*Кисело мляко 2%*	*100*	*7*
	хляб Пълнозърнест	*35*	***1***	*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***	*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***				*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***
СЗАКУСКА	*Сандвич с лютеница Р.28*	*75*	***1***	*Мляко с ориз Р.404*	*150*	*7*	*Сандвич с кашкавал Р.1*	*75*	***1,7***				*Крем какао с мляко Р.397*	*150*	***1,7***
	Плодов сок	*100*					*Айрян Р. 417*	*100*	*7*						

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХГ.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъстващи в менюто вещества или продукти , причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глутен: пшеница, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях. 4. Риба и рибни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лупина 14. Мекотели

Мед. сестра : С. Минчева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог ..... / Б. Богданова /