ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год./ 5 – 7 год.
от 02.03.2026 г. до 06.03.2026 г.

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

	Понеделник 02			Вторник 03			Сряда 04			Четвъртък 05			Петък 06		
	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 с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***				*Зърнена закуска / корнфлейкс / с прясно мляко Р.77*	*150*	***1,5,6,7,8,11***	*Сандвич с мед и масло Р.30*	*65*	***1,7***	*Попара с масло и сирене Р.76*	*100*	***1,7***
										Чай р. 416	*100*				
П. ЗАК	*ябълка ПГ*	*80 100*					*мандарина ПГ*	*80 100*		*круша ПГ*	*80 100*		*киви ПГ*	*80 100*	
ОБЯД	*Супа от спанак и ориз със застройка Р.84*	*100*	***1,3***				*Супа зеленчукова със застройка Р.90*	*100*	***1,3,9***	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Крем супа от зеленчуков микс Р.104*	*100*	***7,9***
	Плакия от леща Р.148	*130 150*	***1,9***	***ПОЧИВЕН***		***ДЕН***	*Месо с грах Р. 269*	*130 150*	***1***	*Птиче месо с ориз Р.253*	*130 150*		*Огретен от картофи Р.180*	*130 150*	***1,3,7***
							Салата от моркови Р. 323	*50 80*					*Салата пресни краставици Р. 313*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*				*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - ябълка*	*100*		*Кисело мляко 2 %*	*100*	*7*
	хляб Пълнозърнест	*35*	***1***				*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***	*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***	*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***
СЗАКУСКА	*Плодова пита с овесени ядки Р.62*	*100*	***1,3,7,8,11***				*Сандвич с лютеница Р.28*	*75*	***1***	*Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407*	*120*	***1,7,12***	*Баница със сирене Р.34*	*120*	***1,3,7***
	Айрян Р.417	*100*	*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 09.03.2026 г. до 13.03.2026 г.

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

	Понеделник 09			Вторник 10			Сряда 11			Четвъртък 12			Петък 13		
	Меню3-4г /5-7г		Алергени	Меню3-4г /5-7г		Алергени	Меню3-4г /5-7г		Алергени	Меню3-4г /5-7г		Алергени	Меню3-4г /5-7г		Алергени
		гр.			гр.			гр.			гр.			гр.	
ЗАКУСКА	*Макарони / кус кус / с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***	*Сандвич с лютеница Р.28*	*75*	***1***	*Овесена каша с прясно мляко и мед Р.81*	*150*	***1,7,8,11***	*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*		*портокал ПГ*	*80 100*		*банан ПГ*	*80 100*		*круша ПГ*	*80 100*		*киви ПГ*	*80 100*	
ОБЯД	*Супа от картофи с ориз Р.96*	*100*	***3,7,9***	*Супа по градинарски със застройка Р.91*	*100*	***3,7,9***	*Супа от пилешко със застройка Р.122*	*100*	***3,7,9***	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Таратор Р.118*	*100*	*7*
	Яхния от грах Р.150	*130 150*		*Тас кебап Р.279*	*130 150*	***1***	*Ориз със зеленчуци и сирене Р.170*	*130 150*	***7,9***	*Птиче месо гювеч Р.259*	*130 150*		*Мусака с месо и картофи Р. 289*	*130 150*	***1,3,7***
	Салата от цвекло и моркови Р.322	*50 80*					*Салата прясно зеле и моркови Р.319*	*50 80*	***9***				*Салата пресни домати Р. 303*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - киви*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - ябълка*	*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 Р.54*	*120*	***1,3,7***	*Мляко с ориз Р.404*	*150*	*7*	*Пастет от извара и масло Р.11*	*75*	***1,7***	*Крем ванилия с пресни плодове Р.396*	*150*	***1,7***	*Макарони с прясно мляко и яйца на фурна Р.71*	*150*	***1,3,7***
	Айрян Р. 417	*100*	*7*	*ЕП плод*			*Плодов сок / ЕП мл. продукти*	*100*	*7*	*ЕП плод*			*ЕП мл. продукти*		*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 16.03.2026 г. до 20.03.2026 г.

Утвърдил : Директор ……. / П. Петрова /

	Понеделник 16			Вторник 17			Сряда 18			Четвъртък 19			Петък 20		
	Меню 3-4г /5-7г		Алергени	Меню3-4г /5-7г		Алергени	Меню3-4г /5-7г		Алергени	Меню3-4г /5-7г		Алергени	Меню3-4г /5-7г		Алергени
		гр.			гр.			гр.			гр.			гр.	
ЗАКУСКА	*Макарони с масло и сирене Р.72*	150	**1,7**	*Пастет от извара с домати / пиперки/ Р.12*	100	**1,7**	*Зърнена закуска / корнфлейкс / с прясно мляко Р.77*	150	**1,5,6,7,8,11**	*Пастет от варени яйца и сирене Р.4*	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		*круша ПГ*	80 100		*портокал ПГ*	80 100		*ябълка ПГ*	80 100		*киви ПГ*	80 100	
ОБЯД	*Супа от спанак и картофи Р.83*	100	**7**	*Супа зеленчукова със застройка Р.90*	100	**1,3,9**	*Супа от риба със застройка Р.132*	100	**3,4,7,9**	*Крем супа от моркови Р.101*	100	**7**	*Супа от леща по манастирски Р.95*	100	
	Яхния от зрял фасул Р.154	130 150	**9**	*Месо с картофи Р.268*	130 150		*Прясно зеле с ориз Р.167*	130 150		*Птиче месо, задушено със зеленчуци Р.260*	130 150		*Руло от смляно месо Р.287*	100 100	**1,3,7,9**
	Салата от цвекло и моркови Р.322	50 80		*Салата прясно зеле и моркови Р.319*	50 80	**9**				*Гарнитура : Ориз, задушен с масло Р. 354*	50 80	**7**	*Шопска салата Р. 318*	50 80	**7**
	Кисело мляко 3,6%	100	**7**	*Плод - ябълка*	100		*Кисело мляко 3,6%*	100	**7**	*Плод - портокал*	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**
СЗАКУСКА	*Питка със сирене Р.64*	120	**1,3,7**	*Пресни плодове с кисело мляко Р.367*	150	**7**	*Сандвич с лютеница Р.28*	75	**1**	*Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407*	120	**1,7,12**	*Щрудел с ябълки Р.36*	120	**1,7**
	Айрян Р. 417	100	**7**	*ЕП плод*			*Плодов сок 100 / ЕП мл. продукти*		**7**	*ЕП плод*			*Айрян 100 Р. 417 / ЕП мл. продукти*		**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 23.03.2026 г. до 27.03.2026 г.

Утвърдил : Директор ……. / П. Петрова /

	Понеделник 23			Вторник 24			Сряда 25			Четвъртък 26			Петък 27		
	Меню3-4г /5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г /5-7г	гр.	Алергени	Меню3-4г /5-7г	гр.	Алергени	Меню3-4г /5-7г	гр.	Алергени	Меню3-4г /5-7г	гр.	Алергени
ЗАКУСКА	*Макарони / кус кус / 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***	*Пастет Шопски хайвер Р.17*	*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*		*круша ПГ*	*80 100*		*банан ПГ*	*80 100*		*киви ПГ*	*80 100*		*портокал ПГ*	*80 100*	
ОБЯД	*Супа от картофи със застройка Р.92*	*100*	***3,7***	*Крем супа от зеленчуков микс Р.104*	*100*	***7,9***	*Супа от пилешко със застройка Р.122*	*100*	***3,7,9***	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Супа по градинарски със застройка Р.91*	*100*	***3,7,9***
	Плакия от зелен фасул Р.149	*130 150*	***1,9***	*Месо с ориз Р. 267*	*130 150*		*Вегетарианска мусака Р187*	*130 150*	***1,3,7,9***	*Птиче месо фрикасе Р.264*	*130 150*	***1,3,7,9***	*Кюфтета с доматен сос Р.283*	*130 150*	***1,3,9***
				Салата пресни домати Р. 303	*50 80*					*Салата прясно зеле и моркови Р.319*	*50 80*	***9***	*Салата от моркови Р. 323*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - ябълка*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - круша*	*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	*Пица с различен пълнеж / кашкавал / Р.66*	*130*	***1,7***	*Макарони с прясно мляко и яйца на фурна Р.71*	*150*	***1,3,7***	*Сандвич с мед и масло Р.30*	*65*	***1,7***	*Крем какао с мляко Р.397*	*150*	***1,7***	*Кекс с плодове / 2-ри вариант / Р.46*	*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 /