

	Понеделник 30		Вторник 31		Сряда 01		Четвъртък 02		Петък 03	
	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
З А К У С К А	Макарони /пълнозърнест/ с масло и сирене Р.72	1,7	Пастет от извара и масло Р. 11	75	Зърнена закуска /корифлейкс/ с прясно мляко Р.77	150	Печен сандвич със сирене и яйце Р.3	75	Попара с масло и сирене Р.76	1,7
			Чай р.416	100			Чай р.416	100		
			банан ПГ	80	портокал ПГ	80	круша ПГ	80	киви ПГ	80
			Супа от спанак и ориз със застройка Р.84	100	Крем супа от моркови Р.101	100	Супа от риба Р.132	100	Таратор Р.118	7
			Плакя от картофи Р.146	130 150	Тас кебап Р.279	130 150	Птиче месо гювеч Р.259	130 150	Мусака с месо и картофи Р.289	1,3,7 150
О Б Я Д	Зелена салата с яйце Р. 304	3	Шопска салата Р. 318	50 80					Салата прясно зеле и моркови Р.319	50 80
	Кисело мляко 3,6% хляб	100	Плод - круша	100	Кисело мляко 3,6% хляб	100	Плод - портокал	100	Кисело мляко 2 % хляб	100
	Пълнозърнест	35	хляб УС Добруджа	35	Пълнозърнест	35	хляб УС Добруджа	35	Пълнозърнест	35
	Бананов кекс Р.48	100	Крем какао с мляко Р.397	150	Сандвич с лютеница Р.28	75	Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407	120	Пица с различен пълнеж / кашкавал / Р.66	130
	Айрян Р.417 / ЕП мл. продукти	100			Плодов сок / ЕП мл. продукти	100			Айрян Р.417 / ЕП мл. продукти	100
Сл З А К У С К А						7				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; тиненица, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Риба и рибни продукти от тях; 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. Лулина 14. Мекотели

Мед. сестра : М. Мандева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Техноло

/ Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ

за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 06.04.2026 г. до 10.04.2026 г.

Утвърдил : Директор

2

/ Д. Петрова /

	Понеделник 06		Вторник 07		Сряда 08		Четвъртък 09		Петък 10				
	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			
З А К У С К А	Макарони с масло и сирене P.72	150 гр.	1,7	Сандвич с лютеница P.28	75 гр.	1	Овесена каша с прясно мляко и мед P.81	150 гр.	1,7,8,11	Попара с масло и сирене P.76	100 гр.	1,7	
							Чай p.416	100					
							портокал ПГ	80 100			киви ПГ	80 100	
П. ЗАК	ябълка ПГ	80 100			80 100		банан ПГ	80 100					
	Крем супа от картофи P.98	100	7	Тартатор P.118	100	7	Супа зеленчукова със застройка P.90	100	3,7,9	Супа от риба със застройка P.132	100	3,4,7,9	
О Б Я Д	Яхния от грах P.150	130 150		Месо с ориз P.267	130 150		Птиче месо печено с картофи P.258	130 150		Яхния от зрял фасул P.154	130 150	9	
Сл З А К У С К А	Салата от цвекло и моркови P.322	50 80					Зелена салата с красавици и домати P.309	50 80		Салата пресни домати P.315	50 80		
	Кисело мляко 3,6 %	100	7	Плод - киви	100		Кисело мляко 3,6 %	100	7	Плод - ябълка	100		
	хляб Пълнозърнест	35	1	хляб УС Добруджа	35	1	хляб Пълнозърнест	35	1	хляб УС Добруджа	35	1	
	Баница със сирене P.34	120	1,3,7	Макарони с прясно мляко и яйца на фурна P.71	150	1,3,7	Сандвич с мед и масло P.30	65	1,7	Козунак /козуначена кифла / с мармалад P.54	120	1,3,7	
	Айрян P.417	100	7				Плодов сок	100		Айрян P.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;

тишеница, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Рибни продукти от тях; 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. Лулина 14. Мекомели

Мед. сестра : М. Мандева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 13.04.2026 г. до 17.04.2026 г.Утвърдил : Директор
/ П. Петрова

3

	Понеделник 13		Вторник 14		Сряда 15		Четвъртък 16		Петък 17	
	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
З А К У С К А	гр.		гр.		гр.		гр.		гр.	
			Макарони /пълнозърнести / с масло и сирене Р.72	150	Зърнена закуска / корифлейкс / с прасно мляко Р.77	150	Пастет от варени яйца и сирене Р.4	75	Попара с масло и сирене Р.76	100
							Чай р.416	100		
							крупини ПГ	80	банан ПГ	80
							ПГ	100		100
О Б Я Д			Супа от спанак и ориз със застройка Р.84	100	Крем супа от моркови Р.101	100	Супа от риба Р.132	100	Супа от пилешко със застройка Р.122	100
			Яхния от леца Р.155	130 150	Птиче месо с ориз Р.253	130 150	Месо със зеленчуци Р.276	130 150	Огритен от картофи Р.180	130 150
					Салата пресни краставици Р.313	50 80	Зелена салата с краставици и домати Р.309	50 80		
			Плод - киви	100	Кисело мляко 3,6%	100	Плод - ябълка	100	Кисело мляко 2 %	100
			хляб УС Добруджа	35	хляб Пълнозърнест	35	хляб УС Добруджа	35	хляб Пълнозърнест	35
С Л А К У С К А			Питка със сирене Р.64	120	Сандвич със сирене и зеленчуци Р.2	85	Крем какао с мляко Р.397	150	Плодова пита с овесени ядки Р.62	100

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. Лулуна 14. Мейотели

Мед. сестра : М. Мандева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 20.04.2026 г. до 24.04.2026 г.

Утвърдил : Директор

И. Петрова

	Понеделник 20			Вторник 21			Сряда 22			Четвъртък 23			Сливен 24
	Мено 3-4г/5-7г	Алергени	Мено 3-4г/5-7г	Мено 3-4г/5-7г	Алергени	Мено 3-4г/5-7г	Мено 3-4г/5-7г	Алергени	Мено 3-4г/5-7г	Мено 3-4г/5-7г	Алергени	Мено 3-4г/5-7г	
З													
А	Макарони	1,7	Пастет от	100	1,7	Овесена каша с	150	1,7,8,11	Сандвич с	75	1	Попара с масло	1,7
К	/ кус кус / с		извара с	гр.		прясно мляко и	гр.		лютееница			и сирене	
У	масло и		домати	100		мед	150		P.28			P.76	
С	сирене		/ пиперки/	100		P.81							
К	P.72		P.12										
А			Чай p.416	100					Чай p.416	100			
П.	ябълка		банан	80		киви	80		банан	80		киви	
ЗАК	ПГ		ПГ	100		ПГ	100		ПГ	100		ПГ	
	Супа от картофи	3,7,9	Крем супа от	100	7	Крем супа от	100	7,9	Супа от	100	3,4,7,9	Таратор	7
	с ориз		карфиол /			зеленчуков микс			риба със			P.118	
	P.96		броколи			P.104			застройка				
			P.105						P.132				
О	Яхния от зрял		Тас кебап	130	1	Прясно зеле с	130		Птиче месо	130	1,3,7,9	Мусака с месо и	1,3,7
Б	фасул	9	P.279	150		ориз	150		фрикасе	150		картофи	150
Я	P.154					P.167			P.264			P.289	
Д									Зелена	50		Салата от	
									салата с	80		цвекло и	
									красавици и			моркови	
									домати			P.322	
									P.309				
	Кисело мляко	7	Плод - круши	100		Кисело мляко	100	7	Плод -ябълка	100		Кисело мляко	7
	3,6%					3,6%						2%	
	хляб	1	хляб УС	35	1	хляб	35	1	хляб УС	35	1	хляб	1
	Пълнозърнест		Добруджа			Пълнозърнест			Добруджа			Пълнозърнест	
Сл													
З	Кекс с плодове	1,3,7	Крем ванилия с	150	1,7	Сандвич с мед и	65	1,5,7,8,11	Мляко с	150	7	Щрудел с	1,7
А	/ 2-ри вариант /		пресни плодове			масло / сусамов			ориз			ябълки	
К	P.46		P.396			тахан - халва			P.404			P.36	
У						P.30							
С													
К	Айрян	7				Плодов сок	100					Айрян	7
А	P.417								P.417				

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; тиненица, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Рибна и млечни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синяп 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лулина 14. Мехотели .

Мед. сестра : М. Мандева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 27.04.2026 г. до 01.05.2026 г.

	Понеделник 27		Вторник 28		Сряда 29		Четвъртък 30		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	
З									
А	Макарони с масло и сирене P.72	1,7	Печен сандвич със сирене и яйце P.3	1,3,7	Зърнена закуска (корнфлейкс) с прясно мляко P.77	1,5,6,7,8,11	Попара с масло и сирене P.76	1,7	
К			Чай p.416						
У			банан ПГ						
С			100						
К			80						
А			100						
П. ЗАК	ябълка ПГ		80		ябълка ПГ		круша ПГ		
	100		100		100		100		
	Супа от спанак и ориз със застройка P.84	3,7	Таратор P.118	7	Супа от риба със застройка P.132	3,4,7,9	Супа от пилешко със застройка P.122	3,7,9	
О	Плакята от картофи P.146	1	Месо с грах P.269	1	Птиче месо, задушено със зеленчуци P.260	9	Яхния от леца P.155	9	ПОЧИВЕН
Б			130		130		130		
Я			150		150		150		
Д									ДЕН
	Зелена салата с красавици P.307		50	9	Гарнитура: Ориз, задушен с масло P.354	7			
	80		80						
	Кисело мляко 3,6%	7	Плод - круша		Плод - банан		Кисело мляко 2 %	7	
	100		100						
	хляб	1	хляб УС	1	хляб	1	хляб УС	1	
	35		35		Пълнозърнест		Добруджа	35	
Сл	Пълнозърнест		Добруджа						
З	Козунак P.54	1,3,7	Бисквитена торта с кисело мляко и плодове P.407	1,7,12	Пастет от извара и масло P.11	1,7	Кекс със сирене P.38	1,3,7	
А	120		120		75		100		
К									
У									
С									
К	Айрян P.417	7			Плодов сок		Айрян P.417	7	
А	100				100				

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; тиненица, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Рибна и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лулина 14. Мекомели .

Мед. сестра : М. Мандела

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог / Б. Богданова /