ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 04.05.2026 г. до 08.05.2026 г.

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

	Понеделник 04			Вторник 05			Сряда 06			Четвъртък 07			Петък 08		
	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 / кус кус / с масло и сирене Р.72*	*150*	***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*				
П. ЗАК	*ябълка ПГ*	*80 100*		*банан ПГ*	*80 100*					*ябълка ПГ*	*80 100*		*круша ПГ*	*80 100*	
ОБЯД	*Крем супа от картофи Р. 98*	*100*	*7*	*Супа от тиквички със застройка Р.86*	*100*	***3,7***				*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Супа от пилешко със застройка Р.122*	*100*	***3,7,9***
	Яхния от зрял фасул Р.154	*130 150*	***9***	*Тас кебап Р.279*	*130 150*	***1***	***ПОЧИВЕН***		***ДЕН***	*Птиче месо с грах Р.249*	*130 150*		*Вегетарианска мусака Р.187*	*130 150*	***1,3,7,9***
				Зелена салата с краставици Р.307	*50 80*								*Салата от моркови Р.323*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - киви*	*100*					*Плод - круша*	*100*		*Кисело мляко 2%*	*100*	*7*
	хляб Пълнозърнест	*35*	***1***	*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***				*хляб УС Добруджа*	*35*	***1***	*хляб Пълнозърнест*	*35*	***1***
СЛЗАКУСКА	*Пица с различен пълнеж / кашкавал / Р.66*	*130*	***1,7***	*Макарони с прясно мляко и яйца на фурна Р.71*	*150*	***1,3,7***				*Мляко с ориз Р.404*	*150*	*7*	*Бананов кекс Р.48*	*100*	***1,3,7***
	Айрян Р. 417	*100*	*7*										*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 : М. Мандева

Мед. сестра : В. Апостолова

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

ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 11.05.2026 г. до 15.05.2026 г.

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

	Понеделник 11			Вторник 12			Сряда 13			Четвъртък 14			Петък 15		
	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	Пастет от извара и масло Р.11	75	1,7	Попара с масло и сирене Р.76	100	1,7
				Чай р.416	100					Чай р.416	100				
П. ЗАК	ябълка ПГ	80 100		банан ПГ	80 100		круша ПГ	80 100		киви ПГ	80 100		ябълка ПГ	80 100	
ОБЯД	Супа от леща по манастирски Р.95	100		Супа от спанак и картофи Р.83	100	7	Супа от зрял фасул по манастирски Р. 94	100	9	Супа от риба със застройка Р.132	100	3,4,7,9	Таратор Р.118	100	7
	Огретен от картофи Р.180	130 150	1,3,7	Месо с ориз Р. 267	130 150		Птиче месо фрикасе Р.264	130 150	1,3,7,9	Спагети с доматен сос и сирене Р.216	130 150	1,7,9	Мусака с месо и тиквички Р.290	130 150	1,3,7
	Зелена салата с краставици Р.307	50 80		Шопска салата Р. 318	50 80	7				Салата прясно зеле и моркови Р.319	50 80	9			
	Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - киви	100		Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - банан	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	100	1,3,7	Крем какао с мляко Р. 397	150	1,7	Смес от сирене и лютеница Р.18	75	1,7	Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407	120	1,7,12	Козунак /козунячена кифла / с мармалад Р.54	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 : М. Мандева

Мед. сестра : В. Апостолова

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

ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

С Е Д М И Ч Н О М Е Н Ю
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 18.05.2026 г. до 22.05.2026 г.

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

	Понеделник 18			Вторник 19			Сряда 20			Четвъртък 21			Петък 22		
	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 лютеница Р.28*	*75*	***1***	*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*		*круша ПГ*	*80 100*		*банан ПГ*	*80 100*		*киви ПГ*	*80 100*		*ябълка ПГ*	*80 100*	
ОБЯД	*Супа от картофи със застройка Р.92*	*100*	***3,7***	*Супа от тиквички със застройка Р.86*	*100*	***3,7***	*Супа от месо с ориз Р.129*	*100*	***9***	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Крем супа от грах Р. 100*	*100*	*7*
	Яхния от леща Р. 155	*130 150*	***9***	*Месо с картофи Р.268*	*130 150*		*Птиче месо с прясно зеле Р.252*	*130 150*		*Мусака от тиквички Р.191*	*130 150*	***1,3,7***	*Кюфтета с бял сос Р.286*	*130 150*	***1,3,7,9***
	Зелена салата с краставици и домати Р. 309	*50 80*		*Салата Капрезе Р. 316*	*50 80*	*7*							*Салата от моркови Р.323*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - киви*	*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	*Плодова пита с овесени ядки Р. 62*	*100*	***1,3,7,8,11***	*Мляко с ориз Р.404*	*150*	*7*	*Сандвич с кашкавал Р.1*	*75*	***1,7***	*Пресни плодове с кисело мляко Р.367*	*150*	*7*	*Кекс със сирене Р.38*	*100*	***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 : М. Мандева

Мед. сестра : В. Апостолова

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

ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ

за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.

от 25.05.2026 г. до 29.05.2026 г.

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

	Понеделник 25			Вторник 26			Сряда 27			Четвъртък 28			Петък 29		
	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***	*Овесена каша с прясно мляко и мед Р.81*	*150*	***1,7,8,11***	*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*				
П. ЗАК				*ябълка ПГ*	*80 100*		*круши ПГ*	*80 100*		*банан ПГ*	*80 100*		*ябълка ПГ*	*80 100*	
ОБЯД				*Супа зеленчукова със застройка Р.90*	*100*	***3,7,9***	*Таратор Р.118*	*100*	***7***	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Супа от пилешко със застройка Р.122*	*100*	***3,7,9***
	ПОЧИВЕН		***ДЕН***	*Плакия от картофи Р.146*	*130 150*	***1,9***	*Тас кебап Р.279*	*130 150*	***1***	*Ризото с пиле месо Р.254*	*130 150*		*Яхния от зрял фасул Р.154*	*130 150*	***9***
							Зелена салата с краставици Р.307	*50 80*		*Салата прясно зеле и моркови Р.319*	*50 80*	***9***			
				Кисело мляко 3,6%	*100*	***7***	*Плод - киви*	*100*		*Плод - ябълка*	*100*		*Кисело мляко 2%*	*100*	***7***
				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***	*Сандвич с мед и масло / сусамов тахан – халва / Р.30*	*65*	***1,5,7,8,11***	*Крем ванилия с пресни плодове Р.396*	*150*	***1,7***	*Пица с различен пълнеж / кашкавал / Р.66*	*130*	***1,7***
				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 : М. Мандева

Мед. сестра : В. Апостолова

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