ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год./ 5 – 7 год.
от 01.06.2026 г. до 05.06.2026 г.

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

	Понеделник 01			Вторник 02			Сряда 03			Четвъртък 04			Петък 05		
	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 /пълнозърнести/ с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***	*Печен сандвич със сирене и яйце Р.3*	*75*	***1,3,7***	*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***	*Поларе с масло и сирене Р.76*	*100*	***1,7***
				Чай р.416	*100*					*Чай р.416*	*100*				
П. ЗАК	*ябълка*	*100*		*ягоди*	*100*		*череши*	*100*		*банан*	*100*		*череши*	*100*	
ОБЯД	*Крем супа от моркови Р.101*	*100*	*7*	*Таратор Р.118*	*100*	*7*	*Супа от спанак и картофи Р.83*	*100*	*7*	*Крем супа от грах Р. 100*	*100*	*7*	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***
	Яхния от зелен фасул и картофи Р.153	*130 150*		*Месо с ориз Р. 267*	*130 150*		*Вегетарианска мусака Р.187*	*130 150*	***1,3,7,9***	*Птиче месо с прясно зеле Р.252*	*130 150*		*Кюфтета печени на фурна Р.300*	*80 80*	***1,3***
	Салата пресни домати Р. 303	*50 80*		*Шопска салата Р. 318*	*50 80*	*7*	*Салата пресни краставици Р.313*	*50 80*					*Гарнитура: Салата от картофи и лук Р.345*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - кайсий*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - кайсий*	*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	*Бананов кекс Р.48*	*100*	***1,3,7***	*Крем какао с мляко Р.397*	*150*	***1,7***	*Смес от сирене и лютеница Р.18*	*75*	***1,7***	*Пресни плодове с кисело мляко Р.367*	*150*	*7*	*Мляко с ориз Р.404*	*150*	*7*
	Айрян Р.417	*100*	*7*				*Плодов сок*	*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. 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 08.06.2026 г. до 12.06.2026 г.

Утвърдил : Директор ..... / Н. 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***	*Пастет от извара с домати / пиперки / Р.12*	*100*	***1,7***	*Попара с масло и сирене Р.76*	*100*	***1,7***
				Чай р.416	*100*					*Чай р.416*	*100*				
П. ЗАК	*ябълки*	*100*		*ягоди*	*100*		*кайсий*	*100*		*ябълки*	*100*		*череши*	*100*	
ОБЯД	*Крем супа от картофи Р.98*	*100*	*7*	*Таратор Р.118*	*100*	*7*	*Супа от пилешко с картофи Р.121*	*100*	***7,9***	*Супа от тиквички със застройка Р.86*	*100*	***3,7***	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***
	Яхния от леща Р.155	*130 150*	***9***	*Месо с картофи Р. 268*	*130 150*		*Плакия от тиквички Р.151*	*130 150*	***1,9***	*Птиче месо, задушено със зеленчуци Р.260*	*130 150*	***9***	*Руло от смляно месо Р.287*	*100 100*	***1,3,7,9***
	Салата пресни краставици Р.313	*50 80*		*Салата прясно зеле и моркови Р.319*	*50 80*	***9***				*Гарнитура: Ориз, задушен с масло Р.354*	*50 80*	*7*	*Салата Капрезе Р. 316*	*50 80*	*7*
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - ябълки*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - кайсий*	*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	*Плодова пита с овесени ядки Р. 62*	*100*	***1,3,7,8,11***	*Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407*	*120*	***1,7,12***	*Сандвич с лютеница Р.28*	*75*	***1***	*Крем ванилия с пресни плодове Р.396*	*150*	***1,7***	*Щрудел с ябълки Р.36*	*120*	***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 /

ДГ „ Теменуга “ – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ

за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 15.06.2026 г. до 19.06.2026 г.

Утвърдил : Директор ……. / П. Петрова /

	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 / кус кус / с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***	*Сандвич със сирене и зеленчуци Р.2*	*85*	***1,7***	*Зърнена закуска / корнфлейкс / с прясно мляко Р.77*	*150*	***1,5,6,7,8,11***	*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*	*100*		*череши*	*100*		*праскови*	*100*		*банани*	*100*		*кайсий*	*100*	
ОБЯД	*Супа от зрял фасул по манастирски Р.94*	*100*	***9***	*Таратор Р.118*	*100*	*7*	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Таратор Р.118*	*100*	*7*	*Крем супа от зеленчуков микс Р.104*	*100*	***7,9***
	Яхния от картофи Р.158	*130 150*		*Месо с грах Р. 269*	*130 150*	***1***	*Прясно зеле с ориз Р.167*	*130 150*		*Птиче месо печено с картофи Р.258*	*130 150*		*Кюфтета с доматен сос Р.283*	*130 150*	***1,3,9***
	Салата прясно зеле и моркови Р.319	*50 80*	***9***	*Салата пресни краставици Р. 313*	*50 80*					*Салата пресни домати Р. 303*	*50 80*				
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - кайсий*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - ябълки*	*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***
СЛЗАКУСКА	*Баница със сирене Р.34*	*120*	***1,3,7***	*Пресни плодове с кисело мляко Р.367*	*150*	*7*	*Сандвич с мед и масло Р.30*	*65*	***1,7***	*Мляко с ориз Р.404*	*150*	*7*	*Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407*	*120*	***1,7,12***
	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 22.06.2026 г. до 26.06.2026 г.

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

ДЕТСКА ГРАДИНА * ТЕМЕНУГА * СЛИВЕН

	Понеделник 22			Вторник 23			Сряда 24			Четвъртък 25			Петък 26		
	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 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***	*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	*диня*	*100*		*кайсий*	*100*		*банан*	*100*		*диня*	*100*		*праскови*	*100*	
	Супа от спанак и картофи Р.83	*100*	*7*	*Таратор Р.118*	*100*	*7*	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Таратор Р.118*	*100*	*7*	*Супа от леща по манастирски Р.95*	*100*	
	Яхния от зрял фасул Р.154	*130 150*	***9***	*Тас кебап Р.279*	*130 150*	***1***	*Мусака от тиквички Р.191*	*130 150*	***1,3,7***	*Ризото с пиле месо Р.254*	*130 150*		*Макаронени изделия /спагети / с мляно месо Р.221*	*130 150*	***1,7***
	Салата пресни домати Р. 303	*50 80*					*Салата от моркови Р.323*	*50 80*					*Салата пресни краставици Р. 313*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - праскови*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - кайсий*	*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	*Пастет от извара и масло Р.11*	*75*	***1,7***	*Крем какао с мляко Р. 397*	*150*	***1,7***	*Сандвич с лютеница Р.28*	*75*	***1***	*Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407*	*120*	***1,7,12***	*Сандвич с мед и масло Р.30*	*65*	***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 /