ДГ „ Теменуга ” – гр. Сливен

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 03.08.2026 г. до 07.08.2026 г.

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

	Понеделник 03			Вторник 04			Сряда 05			Четвъртък 06			Петък 07		
	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 / кус кус / с масло и сирене Р.72	150	1,7	Печен сандвич със сирене и яйца 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	75	1,7	Попара с масло и сирене Р.76	100	1,7
				Чай р.416	100					Чай р.416	100				
П. ЗАК	диня	100		праскова	100		диня	100		праскова	100		пъпеш	100	
ОБЯД	Таратор Р.118	100	7	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
	Яхния от зрял фасул Р.154	130 150	9	Макаронени изделия / спагети / с мляно месо Р. 221	130 150	1,7	Месо със зеленчуци Р.276	130 150	9	Птиче месо с ориз Р.253	130 150		Картофи на фурна със сирене Р.209	130 150	7
	Смесена салата Р. 317	50 80								Сурови зеленчуци - домати Р. 303	50 80		Салата от пресни краставици Р. 313	50 80	
	Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - пъпеш	100		Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - диня	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	Сандвич с мед и масло Р.30	65	1,7	Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407	120	1,3,5,6,7,8,12	Сандвич с лютеница Р.28	75	1	Пресни плодове с кисело мляко Р.367	150	7	Крем ванилия с пресни плодове Р.396	150	1,7
	Плодов сок	100					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 10.08.2026 г. до 14.08.2026 г.

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

	Понеделник 10			Вторник 11			Сряда 12			Четвъртък 13			Петък 14		
	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 мляно месо и кашкавал Р.33	75	1,3,7	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	диня	100		праскова	100		диня	100		пъпеш	100		праскова	100	
ОБЯД	Таратор Р.118	100	7	Супа от леща по манастирски Р.95	100		Таратор Р.118	100	7	Супа от риба със застройка Р.132	100	3,4,7,9	Таратор Р.118	100	7
	Вегетарианска мусака Р.187	130 150	1,3,7,9	Кюфтета, печени на фурна Р.300	80 80	1,3	Тас кебап Р. 279	130 150	1	Птиче месо с грах Р. 249	130 150	1	Прясно зеле с ориз Р.167	130 150	
	Салата от пресни домати Р. 315	50 80		Гарнитура: Салата от картофи и лук Р.345	50 80		Шопска салата Р.318	50 80	7	Сурови зеленчуци - краставици Р. 303	50 80				
	Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - пъпеш	100		Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - диня	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	Смес от сирене и лютеница Р.18	85	1,7	Мляко с ориз Р.404	150	7	Сандвич с мед и масло / сусамов тахан- халва Р. 30	65	1,5,7,8,11	Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407	120	1,3,5,6,7,8,12	Баница със сирене Р. 34	120	1,3,7
	Айрян Р. 417	100	7				Плодов сок	100					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 17.08.2026 г. до 21.08.2026 г.

Утвърдил : Директор ……
/ П. Петрова /

	Понеделник 17			Вторник 18			Сряда 19			Четвъртък 20			Петък 21		
	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	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 яйца 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		праскова	100		диня	100		пъпеш	100		диня	100	
ОБЯД	Таратор Р.118	100	7	Крем супа от картофи Р.98	100	7	Таратор Р.118	100	7	Супа от риба със застройка Р. 132	100	3,4,7,9	Таратор Р.118	100	7
	Мусака от картофи Р.186	130 150	1,3,7	Кюфтета с доматен сос Р.283	130 150	1,3,9	Месо с грах Р. 269	130 150	1	Птиче месо, печено с картофи Р.258	130 150		Добруджанска яхния Р.159	130 150	
	Шопска салата Р.318	50 80	7	Салата от прясно зеле и моркови Р. 319	50 80	9				Салата пресни краставици Р. 313	50 80				
	Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - диня	100		Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - праскова	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	Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407	120	1,3,5,6,7,8,12	Крем какао с мляко Р. 397	150	1,7	Пастет от кашкавал и масло Р.10	75	1,7	Пресни плодове с кисело мляко Р.367	150	7	Шрудел с ябълки Р. 36	120	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 : 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 24.08.2026 г. до 28.08.2026 г.

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

ДЕТСКА ГРАДИНА * ТЕМЕНУГА * СЛИВЕН

	Понеделник 24			Вторник 25			Сряда 26			Четвъртък 27			Петък 28		
	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7 г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени	Меню 3-4г/5-7г	гр.	Алергени
ЗАКУСКА	*Макарони / кус кус / с масло и сирене Р.72*	*150*	***1,7***	*Пастет Шопски хайвер Р.17*	*75*	***1,3,7***	*Зърнена закуска / корнфлейкс / с прясно мляко Р.77*	*150*	***1,5,6,7,8,11***	*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	*диня*	*100*		*праскова*	*100*		*пъпеш*	*100*		*праскова*	*100*		*диня*	*100*	
ОБЯД	*Таратор Р.118*	*100*	*7*	*Крем супа от грах Р.100*	*100*	*7*	*Таратор Р.118*	*100*	*7*	*Супа от риба със застройка Р.132*	*100*	***3,4,7,9***	*Таратор Р.118*	*100*	*7*
	Яхния от леща Р.155	*130 150*	***9***	*Кюфтета по чирпански Р. 284*	*130 150*	***1,3,9***	*Месо с ориз Р.267*	*130 150*		*Птиче месо гювеч Р.259*	*130 150*		*Огретен от картофи Р.180*	*130 150*	***1,3,7***
	Салата пресни краставици Р. 313	*50 80*					*Салата от пресни домати Р. 315*	*50 80*					*Смесена салата Р. 317*	*50 80*	
	Кисело мляко 3,6%	*100*	*7*	*Плод - диня*	*100*		*Кисело мляко 3,6%*	*100*	*7*	*Плод - пъпеш*	*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	*Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407*	*120*	***1,3,5,6,7,8,12***	*Мляко с ориз Р.404*	*150*	*7*	*Смес от сирене и лютеница Р.18*	*75*	***1,7***	*Млечен кисел с пресни плодове Р.390*	*150*	***1,7***	*Макарони с прясно мляко и яйца на фурна Р.71*	*150*	***1,3,7***
							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 /