

	Понеделник 28		Вторник 29		Сряда 30		Четвъртък 01		Петък 02	
	Меню 3-4г/5-7г	Алергии	Меню 3-4г/5-7г	Алергии	Меню 3-4г/5-7г	Алергии	Меню 3-4г/5-7г	Алергии	Меню 3-4г/5-7г	Алергии
З	Макарони с масло и сирене P. 72	1,7	Сандвич с дюленица P. 28	I	Зърнена закуска / корифлейкс / с прясно мляко P. 77	I, 5, 6, 7, 8, 11	Печен сандвич с кашикавал и яйце P. 3	I, 3, 7	Попара с масло и сирене P. 76	1, 7
А			Чай P. 416				Чай P. 416			
К	ябълка III	80	грозде III	80	крусина III	80	банан III	80	крусина III	80
У	Крем супа от грах P. 100	100	Крем супа от броколи / карфиол P. 105	100	Супа по градинарски със застройка P. 91	3, 7, 9	Супа от риба със застройка P. 132	3, 4, 7, 9	Супа от спанак и ориз със застройка P. 84	3, 7
С	Паста от картофи P. 146	130	Кюфтета с доматен сос P. 283	130	Тас кебап P. 279	I, 3, 9	Птиче месо фрикасе P. 264	1, 3, 7, 9	Макаронени изделия / спагети / с доматен сос и сирене P. 216	1, 7, 9
К	Салата пресни краставици P. 313	50	Салата от цвекло и моркови P. 322	50			Салата от прясно зеле и моркови P. 319	9		
У	Кисело мляко 3,6%	100	Плод - ябълка	100	Кисело мляко 3,6%	7	Плод - грозде	100	Кисело мляко 2 %	7
С	хляб Пълнозърнист	35	хляб УС Добруджа	35	хляб Пълнозърнист	I	хляб УС Добруджа	I	хляб Пълнозърнист	I
К	Паста със сирене P. 64	100	Бисквитена торта с кисело мляко и плодове P. 407	120	Сандвич с мед и масло P. 30	1, 7	Мляко с ориз P. 404	7	Козинак P. 54	1, 3, 7
А	Айрян P. 417	100			Плодов сок ЕП Плод		ЕП Плод		Айрян P. 417 / ЕП млечни 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. Рибна и рибни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях;

6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ярки 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лулина 14. Мекотели

Мед. сестра : М. Манева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /

	Понеделник 05		Вторник 06		Сряда 07		Четвъртък 08		Петък 09					
	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 с масло и сирене Р.72	150	1,7	Печен сандвич с мляно месо и кашикавал Р.33	75	1,3,7	Овесена каша с прясно мляко и мед Р.81	150	Яйчен настят с масло Р.7	75	1,3,7	Помфрит с масло Р.76	100	1,7
П. З А К	ябълка ПП	80		Чай р.416	100		Грозде ПП	80	Круша ПП	80		Грозде ПП	80	
		100						100		100			100	
О Б Я Д	Супа от картофи със застройка Р.92	100	3,7	Таратор Р.118	100	7	Супа зеленчукова със застройка Р.90	100	Супа от риба със застройка Р.132	100	3,4,7,9	Супа от тилейско със застройка Р.122	100	3,7,9
	Пшеница от леца Р.148	130	1,9	Мусака с месо и картофи Р.289	130	1,3,7	Месо с ориз Р.267	130	Птиче месо с прясно зеле Р.252	130		Добруджанска яхния Р.159	130	9
		150			150			150		150			150	
С З А К У С К А	Салата от прясно зеле и моркови Р.319	50	9				Салата Капрезе Р.316	50				Салата от цвекло и моркови Р.322	50	
		80						80					80	
С З А К У С К А	Кисело мляко 3,6 % / + ЕП мл. продукти-остатък	100	7	Плод - круша	100	7	Кисело мляко 3,6%	100	Плод - ябълка	100		Кисело мляко 2 %	100	7
	хляб	35	1	хляб УС	35	1	хляб	35	хляб УС	35	1	хляб	35	1
	Пълнозърнест			Добруджа			Пълнозърнест		Добруджа			Пълнозърнест		
	Плоска пита с овесени ядки Р.62	100	1,3,7,8,11	Крем какао с мляко Р.397	150	1,7	Настет от извара и масло Р.11	75	Преси плодове с кисело мляко Р.367	150	7	Кекс със сирене Р.38	100	1,3,7
С З А К У С К А	Айрян Р.417	100	7	ЕП Плод			Плодов сок / ЕП мл. продукти	100	ЕП Плод			Айрян Р.417	100	7
	ЕП месо	15										ЕП млечни продукти		

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХГ.

Приложение на Регламенти / 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 продукти от тях; 5. Фъстъци и продукти от тях;

6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синип 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лулина 14. Мекотели

Мед. сестра : М. Манлева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /

	Понеделник 12		Вторник 13		Сряда 14		Четвъртък 15		Петък 16				
	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			
З	Макарони	др.	др.	др.	др.	др.	др.	др.	др.	др.			
А	кус кус	150	1,7	Печен сандвич	75	1,3,7	Зърнена закуска /	150	Сандвич с	100	Попара с маслен и	100	1,7
К	сирене			с сирене и			корифлейкс / с		лютеция		сирене		
У	с масло и сирене			яйце			прясно мляко		Р. 28		Р. 76		
С	Р. 72			Р. 3			Р. 77						
К				Чай р. 416	100				Чай р. 416	100			
А				грозде	80		банан	80	круша	80	ябълка	80	
П.	ябълка	100		III	100		III	100	III	100	III	100	
3А													
К	Крем супа от	100	7	Супа от зрън	100	9	Супа тогчета	100	Супа от	100	Супа от	100	3,7
	моркови			по			Р. 125		риба със		тиквички със		
	Р. 101			манастирски			Р. 94		застройка		застройка		
				Р. 94					Р. 132		Р. 86		
О	Яхния от грах	130		Кюфтета с бял	130	1,3,7,9	Месо със	130	Птиче месо,	130	Вегетарианска	130	1,3,7,9
Б	Р. 150	150		сос	150		зеленчуци	150	печено с	150	мусака	150	
Я				Р. 286			Р. 276		картофи		Р. 187		
Д									Р. 258				
	Шопска салата	50	7	Салата от	50	9					Смесена салата	50	
	Р. 318	80		прясно зеле и	80						Р. 317	80	
				моркови									
				Р. 319									
	Кисело мляко	100	7	Плод - круша	100		Кисело мляко	100	Плод - грозде	100	Кисело мляко	100	7
	3,6 % / 4 ЕП мл.						3,6%				2 %		
	продукти-остатък												
	хляб	35	1	хляб УС	35	1	хляб	35	хляб УС	35	хляб	35	1
	Пълнозърнест			Добруджа			Пълнозърнест		Добруджа		Пълнозърнест		
Сл	Банана със сирене	120	1,3,7	Крем вашиля с	150	1,7	Сандвич със	85	Бисквитена	120	Бананов кеке	100	1,3,7
3	Р. 34			пресни плодове			сирене и зеленчуци		торта с кисело		Р. 48		
А				Р. 396			Р. 2		мляко и плодове				
К									Р. 407				
У													
С													
К	Айрян	100	7	ЕП Плод			Плодов сок	100	ЕП Плод		Айрян	100	7
А	Р. 417						/ ЕП мл. продукти				Р. 417		
	ЕП мед	15									ЕП млечни продукти	15	

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. Рибна и 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. Манева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 19.10.2026 г. до 23.10.2026 г.Утвърдил : Директор
/ П. Петрова

	Понедельник 19		Вторник 20		Сряда 21		Четвъртък 22		Петък 23	
	Меню 3-4г/5-7г	Алергии	Меню 3-4г/5-7г	Алергии	Меню 3-4г/5-7г	Алергии	Меню 3-4г/5-7г	Алергии	Меню 3-4г/5-7г	Алергии
З А К У С К А	Макарони / пълнозърнист / с масло и сирене P.72	150	Печен сандвич с кашикавал и яйце P. 3	75	Овесена каша с прясно мляко и мед P.81	150	Пастет Шонски хайвер P.17	75	Попарка сирене P.76	100
			Чай p.416	100			Чай p.416	100		
	ябълка ПГ	80 100	грозде ПГ	80 100	ябълка ПГ	80 100	банан ПГ	80 100	грозде ПГ	80 100
	Супа от спанак и ориз със застройка P.84	100	Таратор P.118	100	Крем супа от картофи P.98	100	Супа от риба със застройка P.132	100	Супа от деца по манастирски P.95	100
О Б Я Д	Мусака от картофи P.186	130 150	Кофмента, печени на фурна P.300	80 80	Месо с зрах P.269	130 150	Птиче месо, задушено със зеленчуци P.260	130 150	Плакя от тиквички P.151	130 150
	Салата от цвекло и моркови P. 322	50 80	Гарнитура: Салата от картофи и лук P.345	50 80	Смесена салата P. 317	50 80	Гарнитура: Ориз, задушен с масло P.354	50 80	Салата от прясно зеле и моркови P. 319	50 80
	Кисело мляко 3,6 % ЕП мля. продукти- остатък	100	Плод - круша	100	Кисело мляко 3,6%	100	Плод - ябълка	100	Кисело мляко 2 %	100
	хляб Пълнозърнист	35	хляб УС Добруджа	35	хляб Пълнозърнист	35	хляб УС Добруджа	35	хляб Пълнозърнист	35
	Козинак козиначена кифла / с мармалад P.54	120	Макарони с прясно мляко и яйца на фурна P.71	150	Сандвич със сушамов тахин / халва P.30	65	Млечен кисел с пресни плодове P.390	150	Пшца с различен тълнеж / кашикавал P.66	130
С К У С К А	Айрян P. 417	100	ЕП Плод		Плодов сок / ЕП млечни продукти	100	ЕП Плод		Айрян P. 417 ЕП млечни продукти	100
		7				7				7

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХГ.

Приложение на Регламенти / ЕС / 1169/2011 Присъстващи в менюто вещества или продукти , причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глютен;

пшеница, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Рибна и рибни продукти от тях;

6. Соя и соевы продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сушамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лутица 14. Мекотели

Мед. сестра : М. Манева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Техноло

/ Б. Богданова /

	Понеделник 26			Вторник 27			Сряда 28			Четвъртък 29			Петък 30		
	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	Макарони с масло и сирене Р.72	1,7	150	Сандвич с зометница Р. 28	1	75	Зърнена закуска / корифейкс / с прясно мляко Р.77	1,5,6,7,8,11	150	Пастет от извара с масло Р.11	1,7	75	Потара с масло и сирене Р.76	100	1,7
А															
К															
У															
С															
К															
А															
П.	ябълка III		80	чай Р.416		100	манدارина III		80	чай Р.416		100	портокал III	80	
З			100						100					100	
К															
О	Супа от картофи със застройка Р.92	3,7	100	Крем супа от карфиол / брокколи Р.105	7	100	Крем супа от зеленчуков микс Р.104	7,9	100	Супа от риба със застройка Р.132	3,4,7,9	100	Супа телешко със застройка Р.122	100	3,7,9
Б	Яйца от зрял фасул Р.154	9	130	Кюфтета по чирпански Р.284	1,3,9	130	Месо с картофи Р.268		130	Ризото с птиче месо Р.254		130	Прясно яде с ориз Р.167	130	
Я			150			150			150			150		150	
Д															
С	Салата от прясно яде и моркови Р.319	9	50				Салата пресни краставици Р.313		50	Салата Капрезе Р.316	7	50			
А			80						80			80			
У	Кисело мляко 3,6 % / + ЕП мл. продукти-остатък	7	100	Плод - банан		100	Кисело мляко 3,6%	7	100	Плод - киви		100	Кисело мляко 2 %	100	7
С	Пшеница със сирене Р.64	1,3,7	100	Пшеница с кисело мляко и плодове Р.407	1,3,5,6,7,11,12	120	Сандвич с кашкавал Р.1	1,7	75	Крем какао с мляко Р.397	1,7	150	Бананов кекс Р.48	100	1,3,7
А															
У															
С															
К	Айрян Р.417	7	100	ЕП Плод			Плодов сок / ЕП мл. продукти	7	100	ЕП Плод			Айрян Р.417 / ЕП млечни продукти	100	7
А															

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 рибий 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. Лулуша 14. Мекотели

Мед. сестра : М. Мандева

Мед. сестра : В. Апостолова

Изготвил : Технолог / Б. Богданова /