



СЕДМИЧНО МЕНЮ

Утвърдил:



от 12.10.2026 г. до 16.10.2026 г.

за деца от 3 – 4 год.

Директор: Виктория Атанасова

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011

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

	Понеделник 12.10		Вторник 13.10		Сряда 14.10		Четвъртък 15.10		Петък 16.10	
	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени
ЗАКУСКА	Попара със сухар и сирене (вода) р. 76	- глютен - мляко	Печен сандвич със сирене и яйце р. 3	- глютен - мляко - яйце	Зърнена закуска с прясно мляко р. 77	- глютен - мляко - соя	Сандвич с пастет от кашкавал и масло р. 10	- глютен - мляко	Баница със спанак и извара р. 34	- глютен - мляко - яйце
			Чай				Домат		Кисело мляко ЕП	- мляко
			Грозде		Банан		Морков		Ябълка	
	Ябълка									
	Таратор р. 118	- мляко - орехови ядки	Крем супа от домати р. 103	- целелина - мляко	Супа зеленчукова със застройка р. 90	- целелина - мляко - яйце - глютен	Крем супа от леща р. 108	- мляко	Супа от риба и картофи р. 133	- риба - глютен - мляко - целелина
	Запеканка с ориз р. 169	- яйце - мляко	Кюфтета, печени на фурна р. 300	- глютен - яйце	Птиче месо с картофи р. 258		Месо с прясно зеле р. 274		Яхния от зрял фасул р. 154	- глютен - целелина
ОБЯД			Зелена салата с краставици и семена р. 307	- сусам					Суров зеленчук р. 303	
	Банан		Ябълка		Кисело мляко	- мляко	Грозде		Круша	
	Хляб Пълнозърнест	- глютен	Хляб УС „Добруджа“	- глютен	Хляб Пълнозърнест	- глютен	Хляб УС „Добруджа“	- глютен	Хляб Пълнозърнест	- глютен
	Плодова пита с овесени ядки р. 62	- глютен - мляко - яйце	Мляко с грис (по протокол)	- глютен - мляко	Сандвич с лютеница р. 28	- глютен	Крем какао (по протокол)	- мляко - яйце	Бишкоти с кисело мляко и плодове (по протокол)	- глютен - мляко - яйце
	Чай				Чай					
СЛЪЗ	Мед ЕП	- пчелен мед	Боровинки ЕП		Кашкавал ЕП	- мляко	Праскова ЕП			

Водният баланс в организма на човек е от изключителна важност за усвояването на хранителните вещества!

изготвил: доц. д-р В. Проданова



СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 12.10.2026 г. до 16.10.2026 г.

за деца от 5 – 7 год.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011

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

Утвърдил:

Директор: Виктория Атанасова



	Понеделник 12.10		Вторник 13.10		Сряда 14.10		Четвъртък 15.10		Петък 16.10	
	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени
З А К У С К А	Попара със сухар и сирене (вода) р. 76	150 - глютен - мляко	Печен сандвич със сирене и яйце р. 3	75 - глютен - мляко - яйце	Зърнена закуска с прясно мляко р. 77	150 - глютен - мляко - соя	Сандвич с пастет от кашкавал и масло р. 10	75 - глютен - мляко	Баница със спанак и извара р. 34	120 - глютен - мляко - яйце
							Домат	50		
			Чай	150			Айрян	150 - мляко	Кисело мляко ЕП	- мляко
	Ябълка	100	Грозде	100	Банан	100	Морков	100	Ябълка	100
	Таратор р. 118	100 - мляко - орехови ядки	Крем супа от домати р. 103	100 - целина - мляко	Супа зеленчукова със застройка р. 90	100 - целина - мляко - яйце - глютен	Крем супа от леща р. 108	100 - мляко	Супа от риба и картофи р. 133	100 - риба - глютен - мляко - целина
О Б Я Д	Запеканка с ориз р. 169	150 - яйце - мляко	Кюфтета, печени на фурна р. 300	80 - глютен - яйце	Птиче месо с картофи р. 258	150	Месо с прясно зеле р. 274	150	Яхния от зрял фасул р. 154	150 - глютен - целина
			Зелена салата с краставици и семена р. 307	70 - сусам					Суров зеленчук р. 303	80
	Банан	100	Ябълка	100	Кисело мляко	150 - мляко	Грозде	100	Круша	100
	Хляб Пълнозърнест	- глютен	Хляб УС „Добруджа“	- глютен	Хляб Пълнозърнест	- глютен	Хляб УС „Добруджа“	- глютен	Хляб Пълнозърнест	- глютен
	Плодова пита с овесени ядки р. 62	100 - глютен - мляко - яйце	Мляко с грис (по протокол)	150 - глютен - мляко	Сандвич с лютеница р. 28	75 - глютен	Крем какао (по протокол)	150 - мляко - яйце	Бишкоти с кисело мляко и плодове (по протокол)	200 - глютен - мляко - яйце
Сл. З А К У С К А	Чай	150			Чай	150				
	Мед ЕП	- пчелен мед	Боровинки ЕП		Кашкавал ЕП	- мляко	Праскова ЕП			

Водният баланс в организма на човек е от изключителна важност за усвояването на хранителните вещества!

изготвил: доц. д-р В. Проданова