



СЕДМИЧНО МЕНЮ

УТВЪРДИЛ:

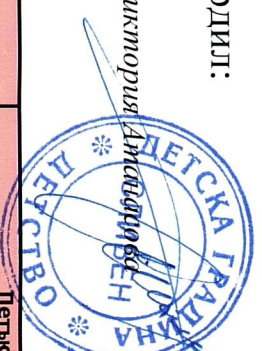
от 05.10.2026 г. до 09.10.2026 г.

за деца от 3 – 4 год.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011

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

Директор: Виктория Ангелова



Понеделник 05.10			Вторник 06.10			Сряда 07.10			Четвъртък 08.10			Петък 09.10		
Меню	Алергени		Меню	Алергени		Меню	Алергени		Меню	Алергени		Меню	Алергени	
3 А К У С К А	Кус – кус с масло и сирене р. 72	- глутен - мляко	Сандвич с кашкавал и зеленчук (домат) р. 2	- глутен - мляко	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал р. 33	- глутен - мляко - яйце	Сандвич със сирене р. 1	- глутен - мляко	Кекс със сирене р. 38	- глутен - мляко - яйце				
А			Чай		Айрян	- мляко	Чай		Кисело мляко ЕП	- мляко				
К					Морков		Ябълка		Банан					
Л. ЗА К	Ябълка	80	Круша	80		80		80		80				
О Б Я Д	Крем супа от картофи р. 98	- мляко	Таратор р. 118	- мляко - орехови ядки	Супа от риба със застройка р. 132	- риба - мляко - целина - глутен - яйце	Крем супа от тиквички р. 99	- мляко	Супа от пилешко със застройка р. 122	- целина - яйце - глутен - мляко				
	Омлет нагугрален на фуруна р. 230	80 - яйце - мляко	Кюфлета по чирпански р. 284	- глутен - яйце - целина	Яхния от леща р. 155	- целина - глутен	Месо с грах р. 269	- глутен	Прясно зеле с ориз р. 167					
	Суров зеленчук р. 303	50					Салата от моркови р. 323	50						
	Грозде	100	Ябълка	100	Банан	100	Грозде	100	Ябълка	100				
	Хляб Пълнозърнест	- глутен	Хляб УС „Добруджа“	- глутен	Хляб Пълнозърнест	- глутен	Хляб УС „Добруджа“	- глутен	Хляб Пълнозърнест	- глутен				
Сл. 3 А К У С К А	Щрудел с ябълки р. 36	120 - глутен - мляко - орехови ядки	Мляко с ориз р. 404	- мляко	Сандвич с мед и масло р. 30	- глутен - мляко - пчелен мед	Крем от кисело мляко с конфитюр и бисквити (по протокол)	200 - мляко - глутен - яйца - фъстъци - ядки - соя	Зърнена закуска р. 77	150 - мляко - глутен - соя				
	Мед ЕП	- пчелен мед												
	Чай	150	Грозде ЕП		Прясно мляко ЕП	- мляко	Боровинки ЕП							

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

изготвил: доц. д-р В. Проданова



СЕДМИЧНО МЕНЮ

Утвърдил:

от 05.10.2026 г. до 09.10.2026 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.

Директор: Виктория Ангелова



Понеделник 05.10			Вторник 06.10			Сряда 07.10			Четвъртък 08.10			Петък 09.10		
Меню	Алергени		Меню	Алергени		Меню	Алергени		Меню	Алергени		Меню	Алергени	
3 А К У С К А	Кус – кус с масло и сирене р. 72	- глютен - мляко	Сандвич с кашкавал и зеленчук (домат) р. 2	- глютен - мляко	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал р. 33	- глютен - мляко - яйце	Сандвич със сирене р. 1	- глютен - мляко	Кекс със сирене р. 38	- глютен - мляко - яйце				
А			Чай		Айрян	- мляко	Чай		Кисело мляко ЕП	- мляко				
П. ЗАК	Ябълка		Круша		Морков		Ябълка		Банан					
О	Крем супа от картофи р. 98	- мляко	Таратор р. 118	- мляко - орехови ядки	Супа от риба със застройка р. 132	- риба - мляко - целина - глютен - яйце	Крем супа от тиквички р. 99	- мляко	Супа от пилешо със застройка р. 122	- целина - яйце - глютен - мляко				
Б	Омлет натурален на фурна р. 230	- яйце - мляко	Кюфлета по чирпански р. 284	- глютен - яйце - целина	Яхния от леща р. 155	- целина - глютен	Месо с грах р. 269	- глютен	Прясно зеле с ориз р. 167					
Д	Суров зеленчук р. 303						Салата от моркови р. 323							
	Грозде		Ябълка		Банан		Грозде		Ябълка					
	Хляб Пълнозърнест	- глютен	Хляб УС „Добруджа“	- глютен	Хляб Пълнозърнест	- глютен	Хляб УС „Добруджа“	- глютен	Хляб Пълнозърнест	- глютен				
3	Шурвал с ябълки р. 36	- глютен - мляко - орехови ядки	Мляко с ориз р. 404	- мляко	Сандвич с мед и масло р. 30	- глютен - мляко - пчелен мед	Крем от кисело мляко с конфитур и бисквити (по протокол)	- мляко - глютен - яйца - фъстъци - ядки - соя	Зърнена закуска с мляко р. 77	- мляко - глютен - соя				
А	Мед ЕП	- пчелен мед												
У														
С														
К														
А	Чай		Грозде ЕП		Прясно мляко ЕП	- мляко	Боровинки ЕП							

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

изготвил: доц. д-р В. Проданова