

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 05.01.2026 г. до 09.01.2026 г.

Утвърдил: Директор
/ П. Проданова /

Понеделник 05		Вторник 06		Сряда 07		Четвъртък 08		Петък 09	
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	зр.	зр.	зр.	зр.	зр.	зр.	зр.	зр.	зр.
А	Макарони с масло	150	1,7	Овесена каша с прясно мляко и мед	150	1,7	Пондра с масло и сирене	100	1,7
К	и сирене			Р.81		Р.18	Р.76		
У	Р.72								
С									
К									
А									
П.	ябълка	80		мандарина	80	квас	80	нормокал	80
ЗАК	ПГ	100		ПГ	100	ПГ	100	ПГ	100
	Крем супа от грах	100	7	Крем супа от карфиол/броколи	100	7	Супа от риба със застройка	100	3,4,7,9
	Р.100			Р.105		Р.132	Р.96	Супа от карфиол с ориз	100
О									
Б	Яхтия от картофи	130		Тас кебап	130	1,3,7,9	Плакв от месо	130	1,9
Я	Р.158	150		Р.279	150	Р.264	Р.148	Паста	150
Д									
	Салата от прясно зеле и моркови	50	9	Салата от цвекло и моркови	50		Салата пресни краставици	50	
	Р.319	80		Р.322	80		Р.313	80	
	Кисело мляко	100	7	ЕП Плод	100	7	Кисело мляко	100	7
	3,6 %			продукти			мл. продукти		
	хляб	35	1	хляб УС	35	1	хляб	35	1
	Пълнозърнест			Пълнозърнест			Пълнозърнест		
З	Пита с разтопен тлънжест – киткавал	130	1,7	Крем каша с мляко	150	1,7	Макарони с прясно мляко и яйца на фуруна	150	1,3,7
А	Р.66			Р.397			Р.71		
К									
У									
С									
К									
А	Айрян	100	7	Айрян	100	7			
	Р.417			Р.417					

Менюто е разработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХТ.

Приложението на Регламент /ЕС / 1169/2011 Присъстващи в менюто вещества или продукти , причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глютен; 2. Пшеница, ръж, ечемик, овес и др. 3. Яйца и продукти от тях; 4. Риба и рибни продукти 5. Фръстци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синип 11. Сушомово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лутица 14. Мехомели.

Изготвил: Технолог

/ Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 12.01.2026 г. до 16.01.2026 г.

Утвърдил: Директор
/ П. Проданова / 2

Понеделник 12			Вторник 13			Сряда 14			Четвъртък 15			Петък 16		
Меню 3-4г/5-7г			Меню 3-4г/5-7г			Меню 3-4г/5-7г			Меню 3-4г/5-7г			Меню 3-4г/5-7г		
З	зр.	Алергени	З	зр.	Алергени	З	зр.	Алергени	З	зр.	Алергени	З	зр.	Алергени
А	150	1,7	Сандвич с момента Р.28	75	1	Зърнена закуска / корифейкс / с прясно мляко Р.77	150	1,7	Пастет от извара и масло Р.11	75	1,7	Понча с масло и сирене Р.76	100	1,7
К														
У														
С														
К			Чай Р.416	100		мандарина ПТ	80		Чай Р.416	100		квас ПТ	80	
А			порткал ПТ	80			100		банан ПТ	100			100	
П.	80													
ЗАК	100	7	Супа от туквички свс Р.86	100	3,7	Супа млякчета Р.125	100	7	Супа от риба свс застройка Р.132	100	3,4,7,9	Супа от леща по манастирски Р.95	100	
	Крем супа от моркови Р.101													
О			Мусака с месо и картофи Р.289	130	1,3,7	Месо свс зеленчуци Р.276	130	9	Питче месо с прясно зеле Р.252	130		Вегетарианска мусака Р.187	130	1,3,7,9
Б	130	9												
Я	150													
Д														
	Салата пресни красетащи Р.313	50	Салата пресни домати Р.303	50								Салата от моркови Р.323	50	
	80			80								80		
	Кисело мляко 3,6%	100	ЕП Плод			Кисело мляко 3,6% / ЕП мл. продукти	100	7	ЕП Плод			Кисело мляко 2% / ЕП мл. продукти	100	7
		7												
	хляб	35	хляб УС Добруджа	35	1	хляб	35	1	хляб УС Добруджа	35	1	хляб	35	1
	Пълнозърнест					Пълнозърнест						Пълнозърнест		
Сп														
3	Козинак /козуначена кифла / с мармалад Р.54	120	Мляко с ориз Р.404	150	7	Сандвич свс сирене и зеленчуци Р.2	85	1,7	Крем ванилия с пресни плодове Р.396	150	1,7	Ванила с пълнозърнест сирене Р.34	120	1,3,7
А														
К														
У														
С														
К	Айрян Р.417	100				Плодов сок	100					Айрян Р.417	100	7

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХТ.
Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъстващи в менюто вещества или продукти, причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глютен;
2. Мляко и млечни продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Риба и рибни продукти от тях; 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Яйца 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лутина 14. Мекотел.

Изготвил: Технолог
 / Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 19.01.2026 г. до 23.01.2026 г.

Утвърдил: Директор
/ П. Проданова /

	Понеделник 19		Вторник 20		Сряда 21		Четвъртък 22		Петък 23	
	Меню 3-4/5-7г	Алергени	Меню 3-4/5-7г	Алергени	Меню 3-4/5-7г	Алергени	Меню 3-4/5-7г	Алергени	Меню 3-4/5-7г	Алергени
3	Макарони /пънзозърнест/ с масло и сирене Р.72	зр. 1,7	Пастет шотландски хайвер Р.17	1,3,7	Зърнена захарка /корнфлейкс/ с прясно мляко Р.77	1,7	Печен сандвич с катикавал и яйце Р.3	1,3,7	Помидар с масло и сирене Р.76	1,7
А			Чай р.416				Чай р.416			
К					порткала		банан		мандарина	
С			ПП		ПП		ПП		ПП	
У					Сума зеленчукова със застройка Р.90	3,7,9	Сума от риба със застройка Р.132	3,4,7,9	Сума от пилешко със застройка Р.122	3,7,9
К	Крем супа от картофи Р.98	7	Сума от спанак и ориз със застройка Р.84		Месо с ориз Р.267		Птиче месо, печено с картофи Р.258		Орехи от кртофи Р.180	1,3,7
О	Паста от леща Р.148	1,9	Кюфчета, печени на фурна Р.300	1,3						
Б					Салата пресни краставици Р.313				Салата от прясно зеле и моркови Р.319	9
Я	Салата от цвекло и моркови Р.322	50	Гарнитура: Салата от картофи и лук Р.345	80	Кисело мляко 3,6 % / ЕП мл. продукти	7	ЕП Плод		Кисело мляко 2% / ЕП мл. продукти	7
Д	Кисело мляко 3,6%	100	ЕП Плод							
	хляб	35	хляб УС	1	хляб	1	хляб УС	1	хляб	1
	Пънзозърнест		Добруджа		Пънзозърнест		Добруджа		Пънзозърнест	
Сл	Питка със сирене Р.64	100	Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р.407	1,3,5,6,7,11, 12	Пастет от извара и масло Р.11	1,7	Млечен кисел с пресни плодове Р.390	1,7	Бананов кекс Р.48	1,3,7
А										
К	Айрян Р.417	100			Плодов сок				Айрян Р.417	7

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

Приложението на Регламент /ЕС /1169/2011 Присъстват в менюто веществата или продукти, причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глютен; 2. Пшеница, ръж, ечемик, овес и др. 3. Яйца и продукти от тях; 4. Риба и рибни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соевы продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сушено семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лутица 14. Местомети

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /

