

Понеделник 01			Вторник 02			Сряда 03			Четвъртък 04			Петък 05			
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			
зр.			зр.			зр.			зр.			зр.			
Алергии			Алергии			Алергии			Алергии			Алергии			
3	Макарони /пълнозърнест/ с масло и сирене P.72	150	1,7	Печен сандвич със сирене и яйце P.3	75	1,3,7	Зърнена закуска /корнфлейк/ с прясно мляко P.77	150	1,7	Сандвич с мед и масло P.30	65	1,7	Понара с масло и сирене P.76	100	1,7
А				Чай P.416	100					Чай P.416	100				
К															
У															
С															
К															
А															
П.	ябълка	100		ягоди	100		череша	100		ягоди	100		череша	100	
ЗАК															
О	Крем супа от моркови P.101	100	7	Тартатор P.118	100	7	Супа от спанак и картофи P.83	100	7	Супа от риба със запържени P.132	100	3,4,7,9	Крем супа от зрех P.100	100	7
Б															
Я	Яхния от зелен фасул и картофи P.153	130 150		Кюфтета печени на фурна P.300	80 80	1,3	Месо с ориз P.267	130 150		Птиче месо с прясно зеле P.252	130 150		Вегетарианска мусака P.187	130 150	1,3,7,9
Д															
Салата пресни домати P.303	50 80			Гарнитура: Салата от картофи и лук P.345	50 80		Зелена салата с красавици P.307	50 80					Шонска салата P.318	50 80	7
Кисело мляко 3,6%	100	7		Плод - кайсии	100		Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - кайсии	100		Кисело мляко 2%	100	7
хляб	35	1		хляб УС	35	1	хляб	35	1	хляб УС	35	1	хляб	35	1
Пълнозърнест				Добруджа			Пълнозърнест			Добруджа			Пълнозърнест		
Бананов кеке P.48	100	1,3,7		Крем какшо с мляко P.397	150	1,7	Смес от сирене и моментина P.18	75	1,7	Пресни плодове с кисело мляко P.367	150	7	Мляко с ориз P.404	150	7
Айрян P.417	100	7					Плодов сок	100							

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

Приложението на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъствателите в менюто съществуват или продукти , причитващи 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. Риба и рибни продукти от тях; 5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соевы продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сухомомолене 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лутица 14. Месомети

Изготвил : Технолог



/ Б. Богданова /

Понеделник 08			Вторник 09			Сряда 10			Четвъртък 11			Петък 12		
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		
	зр.	Алергии		зр.	Алергии		зр.	Алергии		зр.	Алергии		зр.	Алергии
3	Макарони с масло и сирене P.72	1,7	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал P.33	75	1,3,7	Овесена каша с прясно мляко и мед P.81	150	1,7	Пастет Шопски хайтеер P.17	75	1,3,7	Попара с масло и сирене P.76	100	1,7
А									Чай P.416	100				
К														
С														
У														
К			Чай P.416	100					Чай P.416	100				
А	ябълки	100	ягоди	100		кайсий	100		ябълки	100		череша	100	
П.ЗАК														
О	Крем супа от картофи P.98	100	Таратор P.118	100	7	Супа от тиквички със застройка P.86	100	3,7	Супа от риба със застройка P.132	100	3,4,7,9	Супа от тиквички с картофи P.121	100	7,9
Б	Яхния от леца P.155	130	Руло от смялно месо P.287	100	1,3,7,9	Месо с картофи P.268	130		Птиче месо, задушено със зеленчуци P.260	130	9	Пиканя от тиквички P.151	130	1,9
Я		9		100			150			150			150	
Д	Зелена салатата с краснавици P.307	50	Салата прясно зеле и моркови P.319	50	9				Гаритура: Ориз, задушен с масло P.354	50	7	Салата Каррезе P.316	50	7
		80		80						80			80	
	Кисело мляко 3,6% хляб	100	Пирод - ябълки	100		Кисело мляко 3,6% хляб	100	7	Пирод - кайсий	100		Кисело мляко 2% хляб	100	7
	Пълнозърнест	35		35	1		35	1		35	1		35	1
С	Плодова пита с овесени ядки P.62	100	1,3,7			Сандвич с японска P.28	75	1	Крем ванилия с пресни плодове P.396	150	1,7	Щурдет с ябълки P.36	120	1,7
А	Айрян P.417	100	7			Плодов сок	100					Айрян P.417	100	7

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

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011. Присъстват в менюто етикетна или продукти, причиняващи алергии и непереносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи глютен; пшеница, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и 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 соевы продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сушено семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лутина 14. Местели

Изготвил : Технолог / Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 15.06.2026 г. до 19.06.2026 г.Утвърдил : Директор
/ П. Проданова / 3

от 15.06.2026 г. до 19.06.2026 г.																			
Понеделник 15				Вторник 16				Сряда 17				Четвъртък 18				Петък 19			
Меню 3-4г/5-7г				Меню 3-4г/5-7г				Меню 3-4г/5-7 г				Меню 3-4г/5-7г				Меню 3-4г/5-7г			
зр.				зр.				зр.				зр.				зр.			
Алергени				Алергени				Алергени				Алергени				Алергени			
3	Макaronи / кусе кусе / с масло и сирене P.72	150	1,7	Сандвич със сирене и зеленчуци P.2	85	1,7	Зърнена закуска / корнфлекс / с прясно мляко P.77	150	1,7	Печен сандвич с кашкавал и яйца P.3	75	1,3,7	Пондра с масло и сирене P.76	100	1,7				
А				Чай p.416	100					Чай p.416	100								
К																			
У																			
С																			
К																			
А																			
П.	ябълка	100		череш	100		прааскови	100		ягоди	100		кайсий	100					
ЗАК																			
О	Супа от зрян фасул по манастирски P.94	100	9	Татартор P.118	100	7	Супа топчета P.125	100	7	Супа от риба със застройка P.132	100	3,4,7,9	Крем супа от зеленчуков микс P.104	100	7,9				
Б	Яхния от картофи P.158	130		Кюфмета с доматен сос P.283	130	1,3,9	Месо с зрах P.269	130	1	Птиче месо печено с картофи P.258	130		Прясно зеле с опуз P.167	130					
Я		150			150			150			150			150					
Д																			
Сл	Салата пресни красавици P.313	50		Зелена салата с красавици и домати P.309	50								Салата Карпезе P.316	50	7				
		80			80									80					
	Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - кайсий	100		Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - ябълки	100		Кисело мляко 2%	100	7				
	хляб	35	1	хляб УС	35	1	хляб	35	1	хляб УС	35	1	хляб	35	1				
А	Пълнозърнест			Добруджа			Пълнозърнест			Добруджа			Пълнозърнест						
3	Баница със сирене P.34	120	1,3,7	Пресни плодове с кисело мляко P.367	150	7	Сандвич с мед и масло P.30	65	1,7	Мляко с опуз P.404	150	7	Бисквити торти с кисело мляко и плодове P.407	120	1,3,5,6,7,11,12				
А																			
К																			
У																			
С																			
К	Айрян P.417	100	7				Айрян P.417	100	7										
А																			

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

Приложението на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъстват 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. Риба и рибни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ягоди 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лутица 14. Мускат

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год./ 5 – 7 год.
от 22.06.2026 г. до 26.06.2026 г.Утвърдил : Директор
/ П. Проданова /

Понеделник 22			Вторник 23			Сряда 24			Четвъртък 25			Петък 26			
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			
зр.			зр.			зр.			зр.			зр.			
Алергии			Алергии			Алергии			Алергии			Алергии			
3	Макaronи с масло и сирене P.72	150	1,7	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал P.33	75	1,3,7	Овесена каша с прясно мляко и мед P.81	150	1,7	Печен сандвич със сирене и яйце P.3	75	1,3,7	Пондра с масло и сирене P.76	100	1,7
К				Чай p.416	100					Чай p.416	100				
У															
С															
К															
А															
П.	Дюля	100		кайсий	100		ягоди	100		Дюля	100		праскови	100	
ЗАК	Супа от спанак и картофи P.83	100	7	Таратор P.118	100	7	Супа от риба със застрейка P.132	100	3,4,7,9	Таратор P.118	100	7	Супа от лежца по манастирски P.95	100	
	Яхния от зрял фасул P.154	130 150	9	Макaronени извезия /спазети / с мляно месо P.221	130 150	1,7	Тас кебап P.279	130 150	1	Ризото с птиче месо P.254	130 150		Мусака от тиквички P.191	130 150	1,3,7
	Салата пресни домати P.303	50 80					Зелена салата с краставици P.307	50 80					Салата пресни краставици P.313	50 80	
	Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - праскови хляб УС Добруджа	100		Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - кайсий	100		Кисело мляко 2%	100	7
	хляб 35		1		35	1	хляб 35		1	хляб УС Добруджа	35	1	хляб 35		1
Сп	Пастет от извеза и масло P.11	75	1,7	Крем каквао с мляко P.397	150	1,7	Сандвич с ломеница P.28	75	1	Бисквитиена торта с кисело мляко и плодове P.407	120	1,3,5,6,7,11,12	Сандвич с мед и масло P.30	65	1,7
А															
К															
У															
С															
К	Дюля P.417	100	7				Плодов сок	100					Дюля P.417	100	7
А															

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

Приложението на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъствателци в менюто веществата 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. Риба и рибни продукти 5. Фъстъци и продукти от тях; 6. Соя и соеви продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ягоди 9. Целина 10. Синап 11. Сусамово семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Лутица 14. Мекомети .

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /