

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год./ 5 – 7 год.
от 04.05.2026 г. до 08.05.2026 г.

/ П. Проданова /

Понеделник 04			Вторник 05			Сряда 06			Четвъртък 07			Петък 08		
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 К У С К А	Макарони / кусе кус / с масло и сирене Р.72	1,7	Зърнена захарска / корнфлейкс / с пърсено мляко Р.77	150	1,7	Паштет от верени яйца и сирене Р.4	75	1,3,7	Понара с масло и сирене Р.76	100	1,7			
А						Чай Р.416	100							
П. ЗАК	ябълка ПГ	80 100	банан ПГ	80 100		ябълка ПГ	80 100		круша ПГ	80 100				
	Крем супа от картофи Р.98	100	Супа от тиквички със застройка Р.86	100	3,7	Супа от риба със застройка Р.132	100	3,4,7,9	Супа от пилешко със застройка Р.122	100	3,7,9			
О Б Я Д	Яхния от зрън фасул Р.154	130 150	Тас кебап Р.279	130 150	1	Пилешко с грах Р.249	130 150		Вегетарианска мусака Р.187	130 150	1,3,7,9			
			Зелена салата с краснаквици Р.307	50 80					Салата от моркови Р.323	50 80				
	Кисело мляко 3,6%	100	Плод - киви	100		Плод - круша	100		Кисело мляко 2%	100	7			
	хляб Пълнозърнест	35	хляб УС Добруджа	35	1	хляб УС Добруджа	35	1	хляб Пълнозърнест	35	1			
С А К У С К А	Пита с различен пълнеж / кашкавал / Р.66	130	Макарони с пърсено мляко и яйца на фурна Р.71	150	1,3,7	Мляко с ориз Р.404	150	7	Бананов кекс Р.48	100	1,3,7			
	Айрян Р.417	100							Айрян Р.417	100	7			

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

Приложение 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. Рибна и рибни продукти 5. Фосфати и продукти от тях;

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

Изготвил : Технолог



/ Б. Богданова /

СЕДМИЧНО МЕНЮ
за деца от 3 – 4 год./ 5 – 7 год.

от 11.05.2026 г. до 15.05.2026 г.

Понеделник 11			Вторник 12			Сряда 13			Четвъртък 14			Петък 15			
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.			
3 А К У С К А	Макарони с масло и сирене Р. 72	150	1,7	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал Р. 33	75	1,3,7	Овесена каша с прясно мляко и мед Р. 81	150	1,7	Пастет от извара и масло Р. 11	75	1,7	Понира с масло и сирене Р. 76	100	1,7
				Чай р. 416	100					Чай р. 416	100				
П. ЗАК	ябълка ПГ	80 100		банан ПГ	80 100		круша ПГ	80 100		квеси ПГ	80 100		ябълка ПГ	80 100	
	Супа от леща по манастирски Р. 95	100		Тартатор Р. 118	100	7	Супа от спанак и картофи Р. 83	100	7	Супа от риба със застройка Р. 132	100	3,4,7,9	Супа от зрял факул по манастирски Р. 94	100	9
О Б Я Д	Озрегнен от картофи Р. 180	130 150	1,3,7	Мусака с месо и тиквички Р. 290	130 150	1,3,7	Месо с ориз Р. 267	130 150		Питче месо фрикасе Р. 264	130 150	1,3,7,9	Сигетли с доматен сос и сирене Р. 216	130 150	1,7,9
	Зелена салата с краснаквици Р. 307	50 80		Шонска салата Р. 318	50 80	7				Салата прясно зеле и моркови Р. 319	50 80	9			
	Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - киви	100		Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - банан	100		Кисело мляко 2%	100	7
	хляб Пълнозърнест	35	1	хляб УС Добруджа	35	1	хляб Пълнозърнест	35	1	хляб УС Добруджа	35	1	хляб Пълнозърнест	35	1
С А К У С К А	Питка със сирене Р. 64	100	1,3,7	Крем какао с мляко Р. 397	150	1,7	Смес от сирене и люленица Р. 18	75	1,7	Бисквитена торта с кисело мляко и плодове Р. 407	120	1,3,5,6,7,11,12	Корунка /козуначена кифла / с мармалад Р. 54	120	1,3,7
	Айрян Р. 417	100	7				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 Присъстват в менюто естествен или продукти, причиняващи алергии и непереносимост: 1. Зърнени култури, съдържащи gluten; тикеница, ръж, ечемик, овес и др. 2. Ракообразни и продукти от тях; 3. Яйца и продукти от тях; 4. Рибни продукти 5. Фосфати и продукти от тях; 6. Соя и соевы продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сусамо семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Дрожица 14. Мекотести

Изготвил : Технолог  / Б. Богданова /

за деца от 3 – 4 год. / 5 – 7 год.
от 18.05.2026 г. до 22.05.2026 г.

Понеделник 18			Вторник 19			Сряда 20			Четвъртък 21			Петък 22		
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	А	К	У	С	К	А	П.	ЗАК	З	А	К	У	С	К
Макaronи /пъннозърнест/ с масло и сирене Р. 72						Зърнена закуска /корнфийкс / с прясно мляко Р. 77			Печен сандвич със сирене и яйце Р. 3			Попра с масло и сирене Р. 76		
150	1,7					150	1,7		75	1,3,7		100	1,7	
ябълка ПП	80					банан ПП	80		кисл ПП	80		ябълка ПП	80	
100						100	100		100	100		100	100	
Сума от картофи със застройка Р. 92	100	3,7				Сума тончета Р. 125	100	7	Сума от риба със застройка Р. 132	100	3,4,7,9	Крем сума от грех Р. 100	100	7
Яхния от ягъца Р. 155	130	9				Месо с картофи Р. 268	130		Птиче месо с прясно зеле Р. 252	130		Мусака от тиквички Р. 191	130	1,3,7
150						150	150		150	150		150	150	
Зелена салата с краставици и домати Р. 309	50					Салата Карпезе Р. 316	50	7				Салата от моркови Р. 323	50	
80						80	80					80	80	
Кисело мляко 3,6%	100	7				Кисело мляко 3,6%	100	7	Плод - круша	100		Кисело мляко 2%	100	7
хляб	35	1				хляб	35	1	хляб УС	35	1	хляб	35	1
Пъннозърнест						Пъннозърнест			Добруджа			Пъннозърнест		
Плодова пита с овесени ядки Р. 62	100	1,3,7				Сандвич с кашкавал Р. 1	75	1,7	Пресни плодове с кисело мляко Р. 367	150	7	Кеж със сирене Р. 38	100	1,3,7
Айрян Р. 417	100	7				Плодов сок	100					Айрян Р. 417	100	7

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

Приложението на Регламент / ЕС / 1169/2011 Присъствателци в менюто вестества или продукти, причиняващи алергии и непоносимост: 1. Зърнени култури, съхраняващи глутен; 2. Соя и соевы продукти 7. Мляко и млечни продукти 8. Ядки 9. Целина 10. Синап 11. Сушено семе 12. Серен диоксид и сулфити 13. Дрожди 14. Мекотели

Изготвил : Технолог

/ Б. Богданова /

