


МЕНЮ ОТ 04.05.2026г. ДО 08.05.2026г.

<u>ЗАКУСКА</u>	Гр.	<u>ОБЯД</u>	Гр.	<u>ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА</u>	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК 04.05.					
1.МАКАРОНИ /пълнозърнест/ С МАСЛО И СИРЕНЕ /3,6%/ Алергени- масло, сирене /рецепта №72/ 2.ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ Алергени-мляко	100 150 150	1.СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ Алергени-масло, мляко, яйца /рецепта №90/ 2.ПЛАКИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Алергени-целина, брашно /рецепта №147/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 150 35	1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА /рецепта №28/ 2.АЙРЯН 3,6% Алергени-мляко	75 200
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК					
ВТОРНИК-05.05.					
1.ПИЦА Алергени-брашно, масло, кашкавал /рецепта №66/ 2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК /рецепта №411/ №412/ 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	100 200 150	1.МЛЕЧНА СУПА Алергени-масло, мляко, яйца, сирене /рецепта №121, стар рецептурник/ 2.РИЗОТО С ПТИЧЕ МЕСО Алергени-мляко, яйца, кашкавал, масло /рецепта №254/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" Алергени- брашно	130 150 100 35	1.БИСКВИТИ ОБИКНОВЕНИ 3-4 бр. 2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ Алергени -мляко	250
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК					
СРЯДА-06.05.					
 <p style="text-align: center;">ПОЧИВЕН ДЕН</p>					
ЧЕТВЪРТЪК-07.05.					
1.КОРНФЛЕЙКС С ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ Алергени-корнфлейкс, мляко /рецепта №77/ 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	180 150	1.СУПА ОТ ТИКВИЧКИ Алергени-мляко, яйца /рецепта №86/ 2.РИБА /филе/ С КАРТОФИ И БЯЛ СОС Алергени – риба, масло, брашно /рецепта №242/ САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 50 150 35	1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ Алергени-кашкавал, масло /рецепта №1/ 2.АЙРЯН /2%/ Алергени -мляко	75 200
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК					
ПЕТЪК-08.05.					
1.САНДВИЧ „ШОПСКИ ХАЙВЕР“ Алергени- сирене, яйца, масло /рецепта №17/ 2.АЙРЯН 3,6% Алергени-мляко 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	75 200 150	1.ТАРАТОР Алергени-мляко /рецепта №118/ 2.ТЕЛЕШКО МЕСО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №276/ САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" Алергени- брашно	130 150 50 100 35	1.МЛЯКО С ОРИЗ Алергени-мляко /рецепта №404/ 2.ПЛОД	150 100

Забележка: Всички продукти в менюто са съгласно наредбите за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения. А именно: хлебните, тестени и картофени изделия са с ниско съдържание на мазнини, сол и захар. Плодовете и зеленчуците са предимно пресни, като се предпочитат замразени и изсушени, пред стерилизирани /те от своя страна трябва да бъдат с ниско съдържание на сол, захар, мазнини, синтетични оцветители, консерванти и др./ Разнообразието на зеленчуци и плодове се осигурява, като в менюто се включват най-малко три вида пресни зеленчуци и най-малко три вида пресни плодове седмично. Натуралните сокове са 100%. Конфитюрите и мармаладите са с над 45% плодово съдържание и под 50% съдържание на захар. Прясното и киселото мляко да са със съдържание на мазнини 3-3,6%. Айрянът е без добавена сол. Месото и месните продукти трябва да са без видими сухожилия, тлъстини и кости. Мляното месо е телешко или смес от телешко и свинско в съотношение 60/40. Птичето месо е без кожа. Рибата се предпочита прясна пред замразена, без кости, с ниско съдържание на сол. Яйцата са пресни, съхранявани при хладилни условия, в срок на годност. Плодовете включени в менюто са в нето тегло, гр. Алергените в менюто са посочени в изпълнение прилагането на Регламент №1169/2011г. на Европейския парламент и на Съвета за предоставяне на информация за храните на потребителите.

Изготвил: инж.-технолог: Т. Димитрова