

МЕНЮ ОТ 21.09.2026г. ДО 25.09.2026г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК-21.09. 1.ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ЗАКУСКА С ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ Алергени-мляко, пълнозърнеста закуска /рецепта №77/ 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	180 150	1.СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ Алергени-целина /рецепта №94/ 2.ЗАДУШЕНИ КАРТОФИ ВЪВ ФУРНА Алергени-масло /рецепта №204/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 100 35	1.САНДВИЧ ШОПСКИ ХАЙВЕР Алергени-сирене, яйца, масло /рецепта №17/ 2.АЙРЯН /3, 6%/ Алергени -мляко	75 200
ВТОРНИК--22.09. ПОЧИВЕН ДЕН					
СРЯДА-23.09. 1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА /рецепта №28/ 2.АЙРЯН /2%/ Алергени -мляко 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	75 150 150	1.КРЕМ СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС Алергени-мляко, масло /рецепта №104/ С КРУТОНИ /рецепта №139/ 2.РИЗОТО С ПУЕШКО /пилешко/ МЕСО /рецепта №254/ 3.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ Алергени -мляко 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 5 150 150 35	1.РУЛО ОТ БИСКВИТИ Алергени-мляко, масло /рецепта №350, стар рецептурник/ 2.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ Алергени -мляко	80 200
ЧЕТВЪРТЪК-24.09. 1.ТУТМАНИК СЪС СИРЕНЕ Алергени-брашно, яйца, сирене, масло, мляко /рецепта №30, стар рецептурник/ 2.АЙРЯН /3, 6%/ Алергени -мляко 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	80 200 150	1.СУПА ОТ КАРТОФИ Алергени-мляко, яйца /рецепта №96/ 2.ЗАДУШЕНА РИБА /филе/ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ Алергени –риба, масло, брашно /рецепта №238/ И САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.БИО ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 50 100 35	1.КРЕМ КАКАО Алергени-мляко, нишесте, какао, яйца /рецепта №397/ 2.ПЛОД	150 100
ПЕТЪК-25.09. 1.МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ С МАСЛО И СИРЕНЕ Алергени –брашно, масло, сирене /рецепта №72/ 2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ Алергени -мляко 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150 100 100	1.ТАРАТОР Алергени-мляко /рецепта №118/ 2.МУСАКА С МЛЯНО МЕСО И КАРТОФИ Алергени-брашно, мляко, яйца /рецепта №289/ 3.САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 4.БИО ПЛОД 5.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" Алергени- брашно	130 150 50 100 35	1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ Алергени-кашкавал /рецепта №1/ 2.АЙРЯН /2%/ Алергени -мляко	75 200

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./. Плодовете или зеленчуците включени в менюто са в нето тегло, гр. %. Разнообразието на зеленчуци и плодове се осигурява, като в менюто се включват най-малко три вида пресни зеленчуци и най-малко три вида плодове седмично. Натуралните сокове са 100. Конфитюрите и мармаладите са с над 60% плодово съдържание и под 50% съдържание на захар. Пряското и киселото мляко са със съдържание на мазнини от 3% до 3,6%, като два дни седмично се включва кисело мляко с 2% мазнини и/или прясно мляко с 1,5% мазнини. Айрянът е без добавена сол или захар. 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. 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