

МЕНЮ ОТ 28.09.2026г. ДО 02.10.2026г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК-28.09.					
1.МАКАРОНИ С ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ Алергени-масло, мляко /рецепта №72/	180	1.ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА Алергени-масло /рецепта №97/ 2.КАРТОФИ НА ФУРНА /рецепта №209/ 3.КИСЕЛО МЛЯКО /3,6%/ Алергени-мляко 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 150 35	1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА И СИРЕНЕ /рецепта №18/ 2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ ФРЕШ /рецепта №411/412/	75 200
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150				
ВТОРНИК-29.09.					
1.ПЕЧЕН САНДВИЧ С МЛЯНО МЕСО И КАШКАВАЛ Алергени-кашкавал, яйце /рецепта №33/ 2.АЙРЯН /2%/ Алергени -мляко	75 200	1.СУПА ПИЛЕ Алергени-мляко, масло, целина /рецепта №120/ 2.ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА /рецепта №155/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 100 35	1.БИСКВИТИ ОБИКНОВЕНИ 3-4 бр. 2.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ Алергени-мляко	150
10-10.30ч. ПЛОД /ЗЕЛЕНЧУК	150				
СРЯДА-30.09.					
1.САНДВИЧ С ЯЙЧЕН ПАСТЕТ С МАСЛО Алергени-яйца, масло /рецепта №7/ 2.ПРЯСНО МЛЯКО /3, 6%/ Алергени -мляко	75 200	1.КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ Алергени-мляко, масло /рецепта №98/ 2.РИБА /филе/ НА ФУРНА Алергени –риба, масло /рецепта №236/ САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.ПЛОДОВА САЛАТА /рецепта №360/ 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 100 35	1.МЛЯКО С ОРИЗ Алергени-мляко /рецепта №404/ 2.ПЛОД	150 100
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	100				
ЧЕТВЪРТЪК-01.10.					
1.КОРНФЛЕЙКС С ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ Алергени-корнфлейкс, мляко /рецепта №77/	180	1.ТАРАТОР Алергени-мляко /рецепта №118/ 2.РУЛО ОТ СМЛЯНО МЕСО Алергени-мляко, яйца, кашкавал, масло /рецепта №287/ И САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ” Алергени- брашно	130 150 100 35	1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ Алергени-кашкавал, масло /рецепта №2/ 2.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ Алергени -мляко	85 150
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150				
ПЕТЪК-02.10.					
1.ПИТКА СЪС СИРЕНЕ Алергени-брашно, масло, яйца, сирене, мляко /рецепта №64/ 2.АЙРЯН /3, 6%/ Алергени -мляко	100 200	1.ТАРАТОР Алергени-мляко /рецепта №118/ 2.МЕСО С КАРТОФИ /рецепта №268/ САЛАТА ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ” Алергени- брашно	130 150 50 100 35	1.КРЕМ ВАНИЛИЯ Алергени-мляко, нишесте, яйца /рецепта №396/ 2.ПЛОД	150 100
10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150				

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./. 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