

МЕНЮ ОТ 05.10.2026г. ДО 09.10.2026г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК-05.10. 1.ПОПАРА С ПРЯСНО МЛЯКО /3, 6%/ <i>Алергени –мляко /рецепта №33, стар рецептурник/</i> 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	180 150	1.СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ ПО МАНАСТИРСКИ <i>Алергени-целина /рецепта №94/</i> 2.ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ <i>Алергени-кашкавал, яйца, мляко, масло /рецепта №154/</i> 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	130 150 100 35	1.САНДВИЧ С КОНФИТЮР <i>Алергени-масло /рецепта №37/</i> 2.АЙРЯН /2%/ <i>Алергени -мляко</i>	75 200
ВТОРНИК-06.10. 1.САНДВИЧ „ШОПСКИ ХАЙВЕР“ <i>Алергени-сирене, яйца, масло /рецепта №17/</i> 2.ЧАЙ С ЛИМОН 10-10.30ч. ПЛОД /ЗЕЛЕНЧУК	150 200 150	1.КРЕМ СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС <i>Алергени-мляко, целина /рецепта №104/</i> 2.ПУЕШКО МЕСО /без кожа/ С ОРИЗ <i>/рецепта №253/</i> 3.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ <i>Алергени -мляко</i> 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	130 150 100 35	1.БИСКВИТЕНА ТОРТА <i>/рецепта №351, стар рецептурник/</i> 2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ <i>Алергени -мляко</i>	120 250
СРЯДА-07.10. 1.КЕКС <i>Алергени- масло, яйца, мляко, брашно /рецепта №6, стар рецептурник/</i> 2.АЙРЯН /3,6%/ <i>Алергени -мляко</i> 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	100 200 100	1.СУПА ОТ КАРТОФИ <i>Алергени-мляко, яйца, целина /рецепта №96/</i> 2.ЗАДУШЕНА РИБА /филе/ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ <i>Алергени –риба, целина /рецепта №238/ И САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/</i> 3.БИО ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени- брашно</i>	130 150 50 100 35	1.КРЕМ КАКАО <i>Алергени-мляко, нишесте, яйца, какао /рецепта №396/</i> 2.ПЛОД	150 100
ЧЕТВЪРТЪК-08.10. 1.ЮФКА С МАСЛО <i>Алергени-масло, сирене /рецепта №72/</i> 2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ <i>Алергени -мляко</i> 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150 100 150	1.ТАРАТОР <i>Алергени –мляко /рецепта №118/</i> 2.ТАС КЕБАП <i>Алергени- брашно /рецепта №279/</i> 3.ПЛОДОВА САЛАТА <i>/рецепта №360/</i> 4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" <i>Алергени- брашно</i>	130 150 150 35	1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ <i>Алергени-кашкавал /рецепта №1/</i> 2.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/ <i>Алергени-мляко</i>	75 200
ПЕТЪК-09.10. 1.ПЕЧЕН САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ И ЯЙЦЕ <i>Алергени-яйца, масло, сирене /рецепта №3/</i> 2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК <i>/рецепта №411/412/</i> 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	75 200 100	1.ТАРАТОР <i>Алергени –мляко /рецепта №118/</i> 2.КЮФТЕТА ПО ЦАРИГРАДСКИ <i>Алергени-мляко, яйца /рецепта №285/</i> САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ <i>/рецепта №303/</i> 3.БИО ПЛОД 4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ" <i>Алергени- брашно</i>	130 150 50 100 35	1.МАЛЕБИ <i>Алергени-мляко /рецепта №333, стар рецептурник/</i> 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./. 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 пресни плодове седмично. Натуралните сокове са 100%. Конфитюрите и мармаладите са с над 60% плодово съдържание и под 50% съдържание на захар. Прясното 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