

МЕНЮ ОТ 12.10.2026г. ДО 16.10.2026г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК-12.10. 1.МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ /пълнозърнести/ С МАСЛО Алергени –масло /рецепта №72/ 2.ПРЯСНО МЛЯКО /3, 6%/ Алергени -мляко 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	100 150 150	1.СУПА ОТ ЛЕЩА /рецепта №95/ 2.КАШКАВАЛ НА ФУРНА Алергени-кашкавал, мляко, яйца /рецепта №213, стар рецептурник/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 100 35	1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА /рецепта №28/ 2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ /рецепта №411/412/	75 200
ВТОРНИК-13.10. 1.ПОПАРА С МАСЛО, СИРЕНЕ И ЧАЙ Алергени-сирене, масло /рецепта №34, стар рецептурник/ 2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ Алергени-яйца 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	150 40 150	1.ТАРАТОР Алергени-мляко /рецепта №118/ 2.ЗАДУШЕНИ ХАПКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО СЪС СОС /рецепта №261/ ЗАДУШЕН ОРИЗ /рецепта №354/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 100 35	1.БИСКВИТЕНО РУЛО Алергени-мляко, масло, какао /рецепта №350, стар рецептурник/ 2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ Алергени -мляко	80 250
СРЯДА-14.10. 1.ПЕЧЕН САНДВИЧ С КАШКАВАЛ И ЯЙЦЕ Алергени-кашкавал, масло, яйца /рецепта №3/ 2.АЙРЯН /3, 6%/ Алергени -мляко 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	75 200 150	1.СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА Алергени-мляко, яйца /рецепта №90/ 2.РИБА /филе/ С КАРТОФИ И БЯЛ СОС Алергени – риба /рецепта №242/ И САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ Алергени- брашно	130 150 50 100 35	1.КРЕМ ВАНИЛИЯ Алергени-мляко, нишесте, яйца /рецепта №396/ 2.ПЛОД	150 100
ЧЕТВЪРТЪК-15.10. 1.КОРНФЛЕЙКС С ПРЯСНО МЛЯКО Алергени-корнфлейкс, прясно мляко 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	180 150	1.МЛЕЧНА СУПА Алергени-масло, мляко, яйца, сирене /рецепта №121, стар рецептурник/ 2.МЕСО С ОРИЗ /рецепта №267/ 3.ПЛОДОВА САЛАТА /рецепта №360/ 4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ” Алергени- брашно	130 150 150 35	1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ Алергени-кашкавал, масло /рецепта №1/ 2.АЙРЯН /2 %/ Алергени -мляко	75 200
ПЕТЪК-16.10. 1.ТУТМАНИК СЪС СИРИНЕ Алергени-сирене, брашно, масло, яйца /рецепта №29, стар рецептурник/ 2.ПРЯСНО МЛЯКО /3, 6%/ Алергени -мляко 10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК	80 100 150	1.ТАРАТОР Алергени-мляко /рецепта №118/ 2.КЮФТЕТА, ПЕЧЕНИ НА ФУРНА Алергени-мляко, яйца /рецепта №300/ И САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /рецепта №303/ 3.ПЛОД 4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ” Алергени- брашно	130 150 150 35	1.МЛЯКО С ГРИС Алергени-мляко, грис /рецепта №334, стар рецептурник/ 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. Плодовете или зеленчуците включени в менюто са в нето тегло, гр. 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