

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
01.01 – 05.01.2024г.



ПОНЕДЕЛНИК 01.01.2024

НЕУЧЕБЕН ДЕН

ВТОРНИК 02.01.2024г.

НЕУЧЕБЕН ДЕН

СРЯДА 03.01.2024г.

1. Супа от пиле с фиде и застройка – 150г.
2. Леща яхния – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1, 3, 7,

№ 1

№ -

№ 1

ЧЕТВЪРТЪК 04.01.2024г.

1. Шаратор – 150г.
2. Пиле с картофи – 150г.
3. Крем ванилия – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7,

№ 1

№ 1,7

№ 1

ПЕТЪК 05.01.2024г.

1. Супа от спанак – 150г.
2. Кюфтета с бял сос – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,

№ -

№ --

№ 1,

АЛЕРГЕНИ

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, , с изключение на:
 - а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
 - б) малтодекстрини на пшенична основа;
 - в) глюкозен сироп на ечемична основа;
 - г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
2. Ракообразни и продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях;
4. Рибна и рибни продукти с изключение на:
 - а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
 - б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.
5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти с изключение на:
 - а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
 - б) натурални смесени токоферолни
 - в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
 - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
 - б) лактитол.
8. Ядки, а именно; бадеми, лешници, орехи, кашу (*Apacardium occidentale*), пеканови ядки, шамфъстък
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.
12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂,
13. Лупина и продукти от нея,
14. Мекотели и продукти от тях.



Добър апетит!

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Мед. лице:.....
/Л. Иванова/



ПОНЕДЕЛНИК 08.01.2024г.

1. Супа от месо със застройка – 150г.
2. Гювеч със зеленчуци – 150г.
3. Макарони на фурна – 120г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1, 7, 3
№ 1, 9
№ - 1, 3, 7
№ 1,

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, , с изключение на:
 - а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
 - б) малтодекстрини на пшенична основа;
 - в) глюкозен сироп на ечемична основа;
 - г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.

2. Ракообразни и продукти от тях;

3. Яйца и продукти от тях,

4. Риба и рибни продукти с изключение на:

- а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
- б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

5. Фъстъци и продукти от тях;

6. Соя и соеви продукти с изключение на:

а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;

б) натурални смесени tokoferoli

- в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
- г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:

- а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
- б) лактитол.

8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък

9. Целина и продукти от нея.

10. Синап и продукти от него.

11. Сусамово семе и продукти от него.

12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂,

13. Лупина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 09.01.2024г.

1. Шаратор – 150г.
2. Пиле със зеле – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
№ 1,
№ --
№ 1,

СРЯДА 10.01.2024г.

1. Супа от спанак – 150г.
2. Кюфтета на сқара и салата зеле и краставици – 150г.
3. Неќтар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,
№ -
№ -
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 11.01.2024г.

1. Супа зеленчукова – 150г.
2. Мусаќа с месо и ќартофи – 150г.
3. Ќисело мляќо 2%
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 7
№ 1, 3, 7
№ 7
№ 1

ПЕТЪК 12.01.2024г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 1, 4
№ 1,
№ --
№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/



ПОНЕДЕЛНИК 15.01.2024

1. Супа от топчета със застрѝйка– 150г.
2. Огритен – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1, 3,7
№ 1
№ --
№ 1

СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, , с изключение на:
 - а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
 - б) малтодекстрини на пшенична основа;
 - в) глюкозен сироп на ечемична основа;
 - г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.

2. Ракообразни и продукти от тях;

3. Яйца и продукти от тях,

4. Рибна и рибни продукти с изключение на:

- а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
- б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

5. Фъстъци и продукти от тях;

6. Соя и соеви продукти с изключение на:

- а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
- б) натурални смесени токофероли
- в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
- г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:

- а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
- б) лактитол.

8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък

9. Целина и продукти от нея.

10. Синап и продукти от него.

11. Сусамово семе и продукти от него.

12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂,

13. Лупина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 16.01.2024г.

1. Зеленчукова супа– 150г.
2. Винен кебап – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 1, 7,
№ 1
№ 7
№ 1

СРЯДА 17.01.2024г.

1. Супа от домати – 150г.
2. Рибна печена и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нежтар– 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,4
№ 1
№ -
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 18.01.2024г.

1. Шаратор– 150г.
2. Пиле с ориз – 150г.
3. Млечна баница – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 7
№ 1
№ 1,7
№ 1

ПЕТЪК 19.01.2024г.

1. Кремсупа от картофи - 150г.
2. Печено пиле и салата зеле и краставица – 150г.
3. Компот – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 1,7
№ 1
№ --
№ 1,

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/



ПОНЕДЕЛНИК 22.01.2024

1. Супа от пиле – 150г.
2. Боб яхния – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1,7,3
№ 1
№ --
№ 1,

СПИСКЪТ НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, , с изключение на:
 - а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
 - б) малтодекстрини на пшенична основа;
 - в) глюкозен сироп на ечемична основа;
 - г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
2. Ракообразни и продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях;
4. Рибна и рибни продукти с изключение на:
 - а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
 - б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.
5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти с изключение на:
 - а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
 - б) натурални смесени tokoferoli
 - в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
 - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
 - б) лактитол.
8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.
12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂,
13. Лупина и продукти от нея,
14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 23.01.2024г.

1. Шаратор – 150г.
2. Грах с месо – 150г.
3. Мляко с грис – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
№ 1,3,7
№ 1,7
№ 1,

СРЯДА 24.01.2024г.

1. Супа по селски без месо – 150г.
2. Карначета печени и салата зеле с пресни домати – 150г.
3. Нежтар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,7
№ 4
№
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 25.01.2024г.

1. Супа от спанак- 150г.
2. Пиле фрикасе – 150г.
3. Плод– 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 3, 7
№ 1
№ --
№ 1,

ПЕТЪК 26.01.2024г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1, 4,7
№ 1
№ --
№ 1

Управител:.....

/П. Недялкова/

Готвач:.....

/М. Арсова/

**Добър апетит!**

Мед. лице:.....

/Л. Иванова/



ПОНЕДЕЛНИК 29.01.2024г.

1. Супа от месо със застройка – 150г.
2. Зелe печено на фурна – 150г.
3. Мляко с ориз – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1, 7, 3
№ 1, 9
№ - 1, 7
№ 1,

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, , с изключение на:
 - а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
 - б) малтодекстрини на пшенична основа;
 - в) глюкозен сироп на ечемична основа;
 - г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
2. Ракообразни и продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях,
4. Риба и рибни продукти с изключение на:
 - а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
 - б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.
5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти с изключение на:
 - а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
 - б) натурални смесени токофероли
 - в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

ВТОРНИК 30.01.2024г.

1. Шаратор – 150г.
2. Зелен фасул с месо – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
№ 1,
№ --
№ 1,

СРЯДА 31.01.2024г.

1. Супа от домати - 150г.
2. Печена риба и салата зеле и моркови – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,
№ -
№ -
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 01.02.2024г.

1. Супа зеленчукова – 150г.
2. Мусака с месо и картофи – 150г.
3. Кисело мляко 2%
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 7
№ 1, 3, 7
№ 7
№ 1

ПЕТЪК 02.02.2024г.

1. Супа топчета – 150г.
2. Физото със зеленчуци – 150г.
3. Компот – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 1, 4
№ 1,
№ --
№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/