

**СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД**  
**02.10 – 06.10.2023г.**

**ПОНЕДЕЛНИК 02.10.2023**

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

**АЛЕРГЕНИ**

№ 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.** 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 (*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 SO<sub>2</sub>,**13.** Лупина и продукти от нея,**14.** Мекотели и продукти от тях.**ВТОРНИК 03.10.2023г.**

1. Супа по селски със застройка – 150г.
2. Пиле с ориз – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г.

№ 1, 7, 3

№ 1

№ -

№ 1,

**СРЯДА 04.10.2023г.**

1. Супа от зрял фасул – 150г.
2. Карначета на скара и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нежтар – 200мл.
4. Хляб Добруджа – 45г.

№ 1,

№ -

№ --

№ 1,

**ЧЕТВЪРТЪК 05.10.2023г.**

1. Шаратор – 150г.
2. Месо с грах – 150г.
3. Крем ванилия – 150г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

№ 7,

№ 1

№ 1, 7

№ 1

**ПЕТЪК 06.10.2023г.**

1. Супа от домати – 150г.
2. Риба печена и картофена салата – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г.

№ 1,

№ 1, 4

№ --

№ 1

***Добър апетит!***

Управител:.....  
/П. Недялкова/

Готвач:.....  
/М. Арсова/

Мед. лице:.....  
/Л. Иванова/



## ПОНЕДЕЛНИК 09.10.2023

1. Супа от месо със застройка – 150г.
2. Гювеч със зеленчуци – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

## АЛЕРГЕНИ

- № 1, 7, 3  
№ 1, 9  
№ --  
№ 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 SO<sub>2</sub>,

13. Лупина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

## ВТОРНИК 10.10.2023г.

1. Шаратор – 150г.
2. Пиле със зеле – 150г.
3. Макарони на фурна – 120г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7  
№ 1,  
№ - 1, 3, 7  
№ 1,

## СРЯДА 11.10.2023г.

1. Супа от зелен фасул – 150г.
2. Кюфтета на сқара и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,  
№ -  
№ -  
№ 1,

## ЧЕТВЪРТЪК 12.10.2023г.

1. Супа спанак – 150г.
2. Пиле с картофи – 150г.
3. Кисело мляко 2%
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 7  
№ 1  
№ 7  
№ 1

## ПЕТЪК 13.10.2023г.

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 16.10.2023

1. Супа от пиле със застройка – 150г.
2. Огретен – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

## АЛЕРГЕНИ

- № 1, 3, 7  
№ 1  
№ --  
№ 1

## СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глутен, 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;

## ВТОРНИК 17.10.2023г.

1. Супа от гъби – 150г.
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г.

- № 1, 7,  
№ 1  
№ 7  
№ 1

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;

## СРЯДА 18.10.2023г.

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

- № 1, 4  
№ 1  
№ -  
№ 1,

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;

## ЧЕТВЪРТЪК 19.10.2023г.

1. Супа от спанак със застройка – 150г.
2. Пиле с ориз – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

- № 1, 3, 7  
№ 1  
№ --  
№ 1

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.

## ПЕТЪК 20.10.2023г.

1. Шаратор – 150г.
2. Винен кебап – 150г.
3. Млечна баница – 150г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г.

- № 7  
№ 1  
№ 1, 7  
№ 1,



**Добър апетит!**

Управител:.....  
/П. Недалкова/

Готвач:.....  
/М. Арсова/



Мед. лице:.....  
/Л. Иванова/

**СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД**  
**23.10 – 27.10.2023г.**

**ПОНЕДЕЛНИК 23.10.2023**

1. Супа топчета – 150г.
2. Боб яхния – 150г.
3. Плод – 200г.
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 SO<sub>2</sub>,
- 13.** Лупина и продукти от нея,
- 14.** Мекотели и продукти от тях.

**ВТОРНИК 24.10.2023г.**

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

- № 7  
 № 1,3,7  
 № 1,7  
 № 1,

**СРЯДА 25.10.2023г.**

1. Крем супа от картофи – 150г.
2. Карначета печени и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нежтар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,7  
 № 4  
 №  
 № 1,

**ЧЕТВЪРТЪК 26.10.2023г.**

1. Супа от спанак- 150г.
2. Тиле със зеле– 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 3, 7  
 № 1  
 № 7  
 № 1,

**ПЕТЪК 27.10.2023г.**

1. Супа зеленчукова – 150г.
2. Кюфтета с бял сос – 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/