



ПОНЕДЕЛНИК 31.10.2022

НЕУЧЕБЕН ДЕН



ВТОРНИК 01.11.2022г.

НЕУЧЕБЕН ДЕН



СРЯДА 02.11.2022г.

- | | |
|---|---------|
| 1. Супа по селски със застройка – 150г. | № 1,7,3 |
| 2. Пиле с ориз – 150г. | № 1 |
| 3. Плод – 200г. | № - |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ЧЕТВЪРТЪК 03.11.2022г.

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| 1. Шаратор – 150г. | № 7, |
| 2. Пиле с картофи на фурна– 150г. | № 1 |
| 3. Крем ванилия – 150г. | № 1,7 |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

ПЕТЪК 04.11.2022г.

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| 1. Супа от риба със застройка – 150г. | № 4,3,7 |
| 2. Боб яхния – 150г. | № 1 |
| 3. Плод – 200г. | № - |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1, |

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/

АЛЕРГЕНИ

СПИСЪК 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,

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.



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/



Утвърдил:.....
/С. Нотева/

ПОНЕДЕЛНИК 07.11.2022

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| 1. Супа от тиле със застройка – 150г. | № 1,7,3 |
| 2. Гювеч със зеленчуци – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Плод – 200г. | № -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ВТОРНИК 08.11.2022г.

- | | |
|------------------------------|-----------|
| 1. Шаратор – 150г. | № 7 |
| 2. Тиле със зеле – 150г. | № 1, |
| 3. Макарони на фурна – 120г. | № - 1,3,7 |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1, |

СРЯДА 09.11.2022г.

- | | |
|---|------|
| 1. Супа от леща – 150г. | № 1, |
| 2. Кебапчета печени и салата зеле с моркови – 150г. | № - |
| 3. Нехтар – 200мл. | № - |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ЧЕТВЪРТЪК 10.11.2022г.

- | | |
|------------------------|-----|
| 1. Супа спанак – 150г. | № 7 |
| 2. Тиле с грах – 150г. | № 1 |
| 3. Кисело мляко 2% | № 7 |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

ПЕТЪК 11.11.2022г.

- | | |
|---|-------|
| 1. Супа от домати – 150г. | № 1, |
| 2. Риба печена и картофена салата – 150г. | № 1,4 |
| 3. Плод – 200г. | № -- |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г | № 1 |

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



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.** 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.



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/



Утвърдил:.....
/С. Нотева/

ПОНЕДЕЛНИК 14.11.2022

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

АЛЕРГЕНИ

- № 1, 3,7
№ 1
№ --
№ 1

СПИСКЪТ 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,

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;

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 15.11.2022г.

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

- № 1, 7,
№ 1
№ 7
№ 1

СРЯДА 16.11.2022г.

1. Шаратар – 150г.
2. Карначета на скара и салата зеле с моркови– 150г.
3. Млечна баница – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 7,
№ 1
№ 1,7
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 17.11.2022г.

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

- № 1,3,7
№ 1
№ --
№ 1

ПЕТЪК 18.11.2022г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Спагети болонезе – 150г.
3. Нектар– 200мл.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1,4
№ 1
№ -
№ 1,

Управител:.....
/П. Неद्याлкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

36 СУ "МАКСИМ ГОРКИ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
21.11 – 25.11.2022г.



Утвърдил:.....
/С. Нотева/

ПОНЕДЕЛНИК 21.11.2022

1. Супа топчета – 150г.
2. Леща яхния – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–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 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 (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 22.11.2022г.

1. Паратор – 150г.
2. Мусака с месо и картофи – 150г.
3. Кисел – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
№ 1,3,7
№ 1,7
№ 1,

СРЯДА 23.11.2022г.

1. Крем супа от картофи – 150г.
2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,7
№ 4
№
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 24.11.2022г.

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

- № 1, 3, 7
№ 1
№ 7
№ 1,

ПЕТЪК 25.11.2021г.

1. Супа зеленчукова – 150г.
2. Кюфтета с бял сос – 150г.
3. Плод– 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1, 4, 7
№ 1
№ --



Добър апетит!

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

36 СУ "МАКСИМ ГОРКИ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
28.11 – 02.12.2022г.



Утвърдил:.....
/С. Нотева/

ПОНЕДЕЛНИК 28.11.2022

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

АЛЕРГЕНИ

- № 1,7,3
№ 1, 9
№ --
№ 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. 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;

ВТОРНИК 29.11.2022г.

1. Шаратор– 150г.
2. Винен кѐбап – 150г.
3. Грис халва – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
№ 1
№ 1,7
№ 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.
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.

СРЯДА 30.11.2022г.

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

- № 1,7
№ 4
№
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 01.12.2022г.

1. Супа по селски - 150г.
2. Месо с картофи – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 3, 7
№ 1
№ 7
№ 1,

ПЕТЪК 02.12.2021г.

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

- № 1,4,
№ 1
№ --
№ 1



Добър апетит!

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Мед. лице:.....
/Л. Иванова/