

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
30.09 – 04.10.2024г.



ПОНЕДЕЛНИК 30.09.2024

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

АЛЕРГЕНИ

№ 1, 3, 7,

№ 1

№ -

№ 1,

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 токофероли

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 01.10.2024г.

1. Супа по селски със застройка – 150г.
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,7,3

№ 1

№ 7

№ 1,

СРЯДА 02.10.2024г.

1. Паратор – 150г.
2. Кебапчета на скура и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нежтар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7,

№ -

№ --

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 03.10.2024г.

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

№ 7,

№ 1

№ 1,7

№ 1

ПЕТЪК 04.10.2024г.

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

№ 1,

№ 1,4

№ --

№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД

07.10 – 11.10.2024г.



ПОНЕДЕЛНИК 07.10.2024

1. Супа от месо със застройка – 150г.
2. Огретен – 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. 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. Лулина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 08.10.2024г.

1. Шаратор – 150г.
2. Зелe с месо – 150г.
3. Макарони на фурна – 120г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 7

№ 1,

№ - 1,3,7

№ 1,

СРЯДА 09.10.2024г.

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

№ 1,

№ -

№ -

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 10.10.2024г.

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

№ 1,7

№ 1

№ 7

№ 1

ПЕТЪК 11.10.2024г.

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/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
14.10 – 18.10.2024г.

Утвърдил:.....
/Л. Накова/



ПОНЕДЕЛНИК 14.10.2024

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

АЛЕРГЕНИ

- № 1, 3, 7
№ 1
№ --
№ 1

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 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 15.10.2024г.

1. Супа зно градинарски – 150г.
2. Месо с картофби – 150г.
3. Қисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 1,3, 7,
№ 1
№ 7
№ 1

СРЯДА 16.10.2024г.

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

- № 1,3,7
№ 4
№ -
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 17.10.2024г.

1. Супа от броколи – 150г.
2. Пиле по градинарски – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,3,7
№ 1
№ --
№ 1

ПЕТЪК 18.10.2024г.

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

- № 7
№ 1
№ 1,3,7
№ 1,

Управител:.....
/П. Недеялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
21.10 – 25.10.2024г.



ПОНЕДЕЛНИК 21.10.2024

- 1. Супа топчета – 150г.
- 2. Боб яхния – 150г.
- 3. Плод – 200г.
- 4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1,7,3
- № 1
- № --
- № 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 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 (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. Лулина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 22.10.2024г.

- 1. Паратор – 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 23.10.2024г.

- 1. Супа от риба – 150г.
- 2. Фуло Стефани с гарнитура задушен ориз и грах – 150г.
- 3. Нектар – 200мл.
- 4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,4,7
- № 1
- № -
- № 1,

ЧЕТВЪРТЪК 24.10.2024г.

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

- № 1, 3, 7
- № 1
- № 7
- № 1,

ПЕТЪК 25.10.2024г.

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

- № 1, 3,7
- № 1
- № --
- № 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/



ПОНЕДЕЛНИК 28.10.2024

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

АЛЕРГЕНИ

- № 7
- № 1
- № --
- № 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 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 29.10.2024г.

- 1. Супа борш – 150г.
- 2. Пиле фриказе – 150г.
- 3. Мляко с ориз – 150г.
- 4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1,3,7
- № 1,
- № 1,7
- № 1,

СРЯДА 30.10.2024г.

- 1. Супа от пиле – 150г.
- 2. Спагети с доматиен сос – 150г.
- 3. Нехтар – 200мл.
- 4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,3,7
- № 1
- №
- № 1,

ЧЕТВЪРТЪК 31.10.2024г.

ЕСЕННА ВАКАНЦИЯ

ПЕТЪК 01.11.2024г.

ЕСЕННА ВАКАНЦИЯ



Управител:.....

/П. Недялкова/

Готвач:.....

/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/Л. Иванова/