



ПОНЕДЕЛНИК 06.01.2025

1. Супа от пиле 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 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:

ВТОРНИК 07.01.2025г.

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

- № 7
№ 1
№ - 1,3,7
№ 1,

- 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;

СРЯДА 08.01.2025г.

1. Супа борш – 150г.
2. Карначета печени и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 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.
11. Сусамово семе и продукти от него.

ЧЕТВЪРТЪК 09.01.2025г.

1. Супа спанак – 150г.
2. Пиле с ориз + гарнитура от пресни краставици – 150г.
3. Кисело мляко 2%
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,7
№ 1
№ 7
№ 1

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.

ПЕТЪК 10.01.2025г.

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/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
13.01 – 17.01.2025г.Утвърдил:.....
/Л. Накова/ПОНЕДЕЛНИК 13.01.2025

1. Супа от месо 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 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 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 14.01.2025г.

1. Супа от домати – 150г.
2. Риба печена и салата от пресни краставици – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 1,

№ 1,4

№ --

№ 1

СРЯДА 15.01.2025г.

1. Супа от тиквички със застройка – 150г.
2. Кебапчета на скара и салата зеле с моркови – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,7,3

№ -

№ 7

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 16.01.2025г.

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

№ 7,

№ 1

№ 1,7

№ 1

ПЕТЪК 17.01.2025г.

1. Супа по селски със застройка – 150г.
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,7,3

№ 1

№ -

№ 1,

Управител:.....
/П. Недялкова/Готвач:.....
/М. Арсова/*Добър апетит!*Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
20.01 – 24.01.2025г.



Утвърдил:.....
/Л. Накова/

ПОНЕДЕЛНИК 20.01.2025

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 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 21.01.2025г.

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

- № 7
№ 1,3,7
№ 1,7
№ 1,

СРЯДА 22.01.2025г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Фуло Стефани и салата с пресни краставици – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,4,7
№ 1
№ -
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 23.01.2025г.

1. Супа от спанак- 150г.
2. Зелe с месо – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 3, 7
№ 1,
№ 7
№ 1,

ПЕТЪК 24.01.2025г.

1. Супа от картофи – 150г.
2. Пиле фрикасe – 150г.
3. Плод– 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1, 3,7
№ 1
№ --
№ 1

Управител:.....
/П. Неद्याкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
27.01 – 31.01.2025г.

Утвърдил:.....

/Л. Накова/

ПОНЕДЕЛНИК 27.01.2025

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 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 28.01.2025г.

1. Супа по градинарски – 150г.
2. Месо със задушени картофи на фурна + гарнитура от пресни краставици – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г.

№ 1, 3, 7,
№ 1
№ 7
№ 1

СРЯДА 29.01.2025г.

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

№ 1, 3, 7
№ 4
№ -
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 30.01.2025г.

1. Паратор – 150г.
2. Зеле с месо – 150г.
3. Бисквитена торта – 120г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

№ 7
№ 1,
№ 1, 7
№ 1,

ПЕТЪК 31.01.2025г.

1. Супа по селски – 150г.
2. Пиле фрикасе – 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/