

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
07.04 – 11.04.2025г.**ПОНЕДЕЛНИК 07.04.2025**

1. Супа от пиле със застрейка – 150г.
2. Гювеч със зеленчуци – 150г.
3. Пресен 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. 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), pekanови 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 08.04.2025г.

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

№ 7
№ 1
№ 1,3,7
№ 1

СРЯДА 09.04.2025г.

1. Супа спанак – 150г.
2. Карначета печени и салата зеле с моркови – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,7
№ -
№ -7
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 10.04.2025г.

1. Супа по селски – 150г.
2. Кюфтета с бял сос – 150г.
3. Пресен плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,
№ 1,7
№ --
№ 1,

ПЕТЪК 11.04.2025г.

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

№ 1,4
№ 1,
№ -
№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/М. Арсова/

**Добър апетит!**

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
14.04 – 18.04.2025г.**ПОНЕДЕЛНИК 14.04.2025**

1. Супа от месо с фиде и застрейка – 150г.
2. Огретен – 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 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. Лупина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 15.04.2025г.

1. Супа по селски със застрейка – 150г.
2. Винен кебап – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 1,7,3

№ 1,

№ 7

№ 1,

СРЯДА 16.04.2025г.

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

№ 1,7,3

№ –

№ 7

№ 1

ЧЕТВЪРТЪК 17.04.2025г.

1. Таратор – 150г.
2. Пиле с ориз – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7,

№ 1

№ –

№ 1

ПЕТЪК 18.04.2025г.**ПРАЗНИЧЕН ДЕН**Управител:.....
/П. Недялкова/Готвач:.....
/М. Арсова/**Добър апетит!**Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

**ПОНЕДЕЛНИК 21.04.2025****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 (Anacardium occidentale), pekanови 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.

ПРАЗНИЧЕН ДЕН**ВТОРНИК 22.04.2025г.**

1. Супа от пиле със застрейка– 150г.

№ 1, 3,7

2. Леща яхния – 150г.

№ 1

3. Плод – 200г.

№ --

4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1

СРЯДА 23.04.2025г.

1. Супа по градинарски – 150г.

№ 1,3, 7,

2. Месо със задушени картофи и г-ра от пресни краставици – 150г.

№ 1

3. Нектар– 200мл.

№ -

4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 24.04.2025г.

1. Таратор – 150г.

№ 1,7

2. Кюфтета по Чирпански – 150г.

№ 1,

3. Бисквитена торта – 120г.

№ 1,7

4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,

ПЕТЪК 25.04.2025г.

1. Супа по селски – 150г.

№ 1, 3,7

2. Спагети Болонезе – 150г.

№ 1

3. Плод– 200г.

№ --

4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1

Управител:.....

/П. Недялкова/

Готвач:.....

/М. Арсова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/Л. Иванова/

Утвърдил:.....
/Л. Накова/**ПОНЕДЕЛНИК 28.04.2025**

1. Супа от спанак – 150г.
2. Зеле с месо – 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. 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), pekanови 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 29.04.2025г.

1. Таратор – 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 30.04.2025г.

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

№ 1,4,7

№ 1

№ -

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 01.05.2025г.**ПРАЗНИЧЕН ДЕН****ПЕТЪК 02.05.2025г.**

1. Супа топчета – 150г.
2. Зелен фасул яхния – 150г.
3. Плод– 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,7,3

№ 1

№ --

№ 1

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