

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
15.09 – 19.09.2025г.



ПОНЕДЕЛНИК 15.09.2025

АЛЕРГЕНИ

СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

ПРАЗНИЧЕН ДЕН

ВТОРНИК 16.09.2025г.

1. Супа от пиле със застрейка – 150г.
2. Миш-маш – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,7,3

№ 3,7,

№ --

№ 1,

СРЯДА 17.09.2025г.

1. Таратор – 150г.
2. Пиле с картофи – 150г.
3. Млечна баница – 120г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7

№ 1

№ 1,3,7

№ 1

ЧЕТВЪРТЪК 18.09.2025г.

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

№ 1,3,7

№ 1,

№ --

№ 1,

ПЕТЪК 19.09.2025г.

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

№ 1,4

№ 1,

№ -

№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/Н. Симеонова/



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 токоферол
 - 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.



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
22.09 – 26.09.2025г.**ПОНЕДЕЛНИК 22.09.2025****АЛЕРГЕНИ****СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ****ПРАЗНИЧЕН ДЕН****ВТОРНИК 23.09.2025г.**

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

№ 1, 3, 7,

№ 1

№ –

№ 1,

СРЯДА 24.09.2025г.

1. Супа от тиквички със застройка – 150г.
2. Риба печена и салата домати и краставици – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,7,3

№ –

№ –

№ 1

ЧЕТВЪРТЪК 25.09.2025г.

1. Супа спанак – 150г.
2. Винен кебап – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7,

№ 1

№ –

№ 1

ПЕТЪК 26.09.2025г.

1. Таратор – 150г.
2. Пиле с ориз – 150г.
3. Крем ванилия – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 7,

№ 1,

№ 7

№ 1,

Управител:.....
/П. Недялкова/Готвач:.....
/Н. Симеонова/**Добър апетит!**Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

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 токоферол
 - 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.

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
29.09 – 03.10.2025г.



Утвърдил:.....
/Л. Накова/

ПОНЕДЕЛНИК 29.09.2025

1. Супа от пиле със застрояка– 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.

ВТОРНИК 30.09.2025г.

1. Таратор – 150г.
2. Мусака с месо – 150г.
3. Мляко с ориз – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 7
№ 1,3,7
№ 1,7
№ 1,

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.

СРЯДА 01.10.2025г.

1. Зеленчукова супа – 150г.
2. Кюфтета на скара и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нектар – 120г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 7
№ --
№ 1,3,7
№ 1,

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;

ЧЕТВЪРТЪК 02.10.2025г.

1. Супа по селски – 150г.
2. Зеле с месо – 150г.
3. Плод– 200г.
4. Хляб пълнозърнест–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), 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.

ПЕТЪК 03.10.2025г.

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

- № 1, 4,7
№ 1
№ --
№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/Н. Симеонова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/