

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
06.10 – 10.10.2025г.**ПОНЕДЕЛНИК 06.10.2025**

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

АЛЕРГЕНИ

№ 1,7,3
№ 1, 9
№ --
№ 1,

СПИСКЪ 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 токоферолы
- в) фитостеролы и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
- г) растителен станолев естер, произведен от стеролы 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 07.10.2025г.

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

№ 1,7
№ 1
№ 7
№ 1

СРЯДА 08.10.2025г.

1. Супа борш – 150г.
2. Карначета печени и салата зеле с моркови – 150г.
3. Макарони на фурна – 120г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,
№ –
№ –1,3,7
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 09.10.2025г.

1. Супа по селски без месо – 150г.
2. Кюфтета с бял сос – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,
№ –
№ --
№ 1,

ПЕТЪК 10.10.2025г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Ориз със зеленчуци – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 1,4
№ 1,
№ –
№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/Н. Симеонова/

**Добър апетит!**

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

**ПОНЕДЕЛНИК 13.10.2025**

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 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 14.10.2025г.

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

№ 1,7,3**№ –****№ 7****№ 1,****СРЯДА 15.10.2025г.**

1. Супа от риба – 150г.
2. Пиле с ориз + краставица – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,4,7**№ –****№ 7****№ 1,****ЧЕТВЪРТЪК 16.10.2025г.**

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

№ 7,**№ 1****№ 1,7****№ 1****ПЕТЪК 17.10.2025г.**

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:**.....
/Н. Симеонова/**Добър апетит!****Мед. лице:**.....
/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД 20.10 – 24.10.2025г.



Утвърдил:.....
/Л. Накова/

ПОНЕДЕЛНИК 20.10.2025

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 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 производ.

ВТОРНИК 21.10.2025г.

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

- № 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 22.10.2025г.

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

- № 1,3,7
№ 4
№ –
№ 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 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;

ЧЕТВЪРТЪК 23.10.2025г.

1. Таратор – 150г.
2. Винен кебап – 150г.
3. Бисквитена торта – 120г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1.7
№ 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), 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 24.10.2025г.

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

- № 1, 3,7
№ 1
№ --
№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/Н. Симеонова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

Утвърдил:.....
/Л. Накова/**ПОНЕДЕЛНИК 27.10.2025**

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

АЛЕРГЕНИ

№ 1,7,3

№ 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 28.10.2025г.

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 29.10.2025г.

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 30.10.2025г.

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

№ 1, 3, 7

№ 1,

№ 7

№ 1,

ПЕТЪК 31.10.2025г.

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

№ 1, 3,7

№ 1

№ --

№ 1

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