

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
02.03 – 06.03.2026г.



ПОНЕДЕЛНИК 02.03.2026

АЛЕРГЕНИ

СПИСКЪК 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 токоферол

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.

ПРАЗНИЧЕН ДЕН

ВТОРНИК 03.03.2026г.

ПРАЗНИЧЕН ДЕН

СРЯДА 04.03.2026г.

1. Супа от пиле със застрейка – 150г.

№ 1,7,3

2. Леща яхния – 150г.

№ 1, 9

3. Плод – 200г.

№ --

4. Хляб Добруджа–45г

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 05.03.2026г.

1. Таратор – 150г.

№ 7,

2. Картофи с месо – 150г.

№ 1

3. Млечна баница – 150г.

№ 7

4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 1,

ПЕТЪК 06.03.2026г.

1. Супа от риба – 150г.

№ 1,3,7

2. Пиле с ориз – 150г.

№ 1,

3. Кисело мляко 2% – 150г.

№ 7

4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1



Добър апетит!

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/Н. Симеонова/



Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
09.03 – 13.03.2026г.**ПОНЕДЕЛНИК 09.03.2026**

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

АЛЕРГЕНИ

№ 1, 3, 7,

№ 1

№ –

№ 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 токофероли

в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;

г) растителен стенолов 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 10.03.2026г.

1. Таратор – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Бисквитена торта – 120г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 7,

№ 1

№ 7

№ 1

СРЯДА 11.03.2026г.

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

№ 1,3,7

№ 4

№ –

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 12.03.2026г.

1. Супа по селски без месо– 150г.
2. Месо с грах – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,7,3

№ 1

№ 7

№ 1

ПЕТЪК 13.03.2026г.

1. Супа от спанак– 150г.
2. Мусака с месо и картофи – 150г.
3. Пресен плод– 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,7,3

№ 1,3,7

№ –

№ 1,

**Добър апетит!**

Управител:.....

/П. Недялкова/

Готвач:.....

/Н. Симеонова/



Мед. лице:.....

/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД 16.03 – 20.03.2026г.



ПОНЕДЕЛНИК 16.03.2026

1. Супа от пиле със 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.

ВТОРНИК 17.03.2026г.

1. Млечна супа – 150г.
2. Зрял фасул с месо – 150г.
3. Нектар – 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 18.03.2026г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Кюфтета на скара и салата зеле с моркови – 150г.
3. Компот– 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,4
№ –
№ –
№ 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 токоферолни
 - в) фитостеролни и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

ЧЕТВЪРТЪК 19.03.2026г.

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

- № 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), пеканови ядки, шамфъстък
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.

ПЕТЪК 20.03.2026г.

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

- № 1, 3,7
№ 1,
№ --
№ 1



Управител:.....

/П. Недялкова/

Готвач:.....

/Н. Симеонова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
23.03 – 27.03.2026г.**ПОНЕДЕЛНИК 23.03.2026**

1. Супа от пиле – 150г.
2. Яхния с картофи – 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. Лупина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 24.03.2026г.

1. Супа от домати – 150г.
2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г.
3. Компот– 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,4,7

№ --

№ --

№ 1,

СРЯДА 25.03.2026г.

1. Картофена супа – 150г.
2. Кебапчета печени и салата зеле с моркови – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1, 3, 7

№ --

№ 7

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 26.03.2026г.

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

№ 7

№ 1,

№ 1,3,7

№ 1,

ПЕТЪК 27.03.2026г.

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

№ 1, 3, 7

№ 1

№ --

№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/Н. Симеонова/

**Добър апетит!**

Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
30.03 – 03.04.2026г.**ПОНЕДЕЛНИК 30.03.2026**

1. Супа от месо с фиде и застройка – 150г.
2. Яхния от зелен фасул – 150г.
3. Пресен 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 31.03.2026г.

1. Таратор – 150г.
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.
3. Компот – 120г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 7,

№ 1

№ 7

№ 1

СРЯДА 01.04.2026г.

1. Супа от спанак – 150г.
2. Печено пиле със задушени картофи на фурна – 150г.
3. Нектар– 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,3,7

№ 4

№ –

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 02.04.2026г.

1. Супа по селски без месо– 150г.
2. Мусака с месо и картофи – 150г.
3. Мляко с ориз – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,7,3

№ 1,3,7

№ 7

№ 1

ПЕТЪК 03.04.2026г.

1. Супа от риба– 150г.
2. Спагети с домати сос – 150г.
3. Пресен плод– 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,7,3

№ 1,3,7

№ –

№ 1,

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

Мед. лице:.....

/Л. Иванова/