

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
13.04 – 17.04.2026г.



ПОНЕДЕЛНИК 13.04.2026

АЛЕРГЕНИ

СПИСКЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

ПРАЗНИЧЕН ДЕН

ВТОРНИК 14.04.2026г.

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| 1. Супа от пиле със застройка – 150г. | № 1,7,3 |
| 2. Леща яхния – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Пресен плод – 200г. | № – |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г | № 1, |

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) фитостерол 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.

СРЯДА 15.04.2026г.

- | | |
|-----------------------------|---------|
| 1. Зеленчукова супа – 150г. | № 1,7,3 |
| 2. Пиле фрикасе – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Нектар– 200мл. | № -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г | № 1, |

ЧЕТВЪРТЪК 16.04.2026г.

- | | |
|---------------------------|------|
| 1. Таратор – 150г. | № 7, |
| 2. Картофи с месо – 150г. | № 1 |
| 3. Крем ванилия – 150г. | № 7 |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г | № 1, |

ПЕТЪК 17.04.2026г.

- | | |
|-------------------------|---------|
| 1. Супа от риба – 150г. | № 1,3,7 |
| 2.Месо с ориз – 150г. | № 1, |
| 3. Пресен плод – 200г. | № – |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |



Добър апетит!

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/Н. Симеонова/



Мед. лице:.....
/Л. Иванова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
20.04 – 24.04.2026г.



ПОНЕДЕЛНИК 20.04.2026

АЛЕРГЕНИ

СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

НЕУЧЕБЕН ДЕН

ВТОРНИК 21.04.2026г.

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

№ 1, 3, 7,

№ 1

№ -

№ 1

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. Рибa 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 сулфиты с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂,

13. Лупина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

СРЯДА 22.04.2026г.

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

№ 1,3,7

№ 4

№ -

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 23.04.2026г.

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

№ 7,

№ 1

№ 7

№ 1

ПЕТЪК 24.04.2026г.

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
27.04 – 01.05.2026г.**ПОНЕДЕЛНИК 27.04.2026**

1. Супа от пиле със застрейка– 150г.
2. Огретен – 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 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), 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.

ВТОРНИК 28.04.2026г.

1. Млечна супа – 150г.
2. Зрял фасул с месо – 150г.
3. Нектар – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 1,3, 7,
№ 1
№ 7
№ 1

СРЯДА 29.04.2026г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Кюфтета на скара и салата зеле с моркови – 150г.
3. Пресен плод– 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,4
№ –
№ –
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 30.04.2026г.

1. Таратор – 150г.
2. Пилешка кавърма – 150г.
3. Мляко с ориз – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
№ 1,
№ 1,7
№ 1,

ПЕТЪК 01.05.2026г.**ПРАЗНИЧЕН ДЕН**

Управител:.....

/П. Недялкова/

Готвач:.....

/Н. Симеонова/

**Добър апетит!**

Мед. лице:.....

/Л. Иванова/