36 СУ "МАКСИМ ГОРКИ"



Утвърдил:.....
/Л. Накова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
30.11 – 04.12.2026г.

ПОНЕДЕЛНИК 30.11.2026	АЛЕРГЕНИ
1. Супа от пиле със застройка – 150г.	№ 7,3
2. Леща яхния – 150г.	№ 1, 9
3. Плод – 200г.	№ --
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ВТОРНИК 01.12.2026г.	
1. Супа от спанак – 150г.	№ 7,3
2. Кюфтета с бял сос – 150г.	№ 1, 9
3. Нектар – 200мл.	№ --
4. Хляб пълнозърнест–45г	№ 1,

СРЯДА 02.12.2026г.	
1. Супа от домати – 150г.	№ 3,7
2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г.	№ 4
3. Кисело мляко 2% – 150г.	№ 7
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 03.12.2026г.	
1. Таратор – 150г.	№ 7,
2. Месо със задушени картофи на фурна – 150г.	№ 1
3. Бисквитена торта – 120г.	№ 1,7
4. Хляб пълнозърнест–45г	№ 1,

ПЕТЪК 04.12.2026г.	
1. Супа борш – 150г.	№ 7,3
2. Спагети Болонезе – 150г.	№ 1
3. Пресен плод – 150г.	№ 7
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 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. 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 токофероли
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.



Добър апетит!

Управител:.....

Готвач:.....



Мед. лице:.....

36 СУ "МАКСИМ ГОРКИ"



Утвърдил:.....
/Л. Накова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
07.12 – 11.12.2026г.

ПОНЕДЕЛНИК 07.12.2026	АЛЕРГЕНИ
1. Супа от месо с фиде и застройка – 150г.	№ 3, 7,
2. Огретен – 150г.	№ 1
3. Пресен плод – 200г.	№ -
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ВТОРНИК 08.12.2026г.	
1. Супа от риба – 150г.	№ 3,4,7
2. Кюфтета и салата зеле с моркови – 150г.	№ 4
3. Нектар – 200мл.	№ --
4. Хляб пълнозърнест–45г	№ 1

СРЯДА 09.12.2026г.	
1. Таратор – 150г.	№ 7,
2. Зеле с месо – 150г.	№ 1
3. Млечна баница пълнозърнеста – 120г.	№ 7
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 10.12.2026г.	
1. Кремсупа от картофи– 150г.	№ 7,3
2. Месо с грах – 150г.	№ 1
3. Пресен плод – 200г.	№ --
4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1

ПЕТЪК 11.12.2026г.	
1. Зеленчукова супа – 150г.	№ 7,3
2. Пиле с ориз – 150г.	№ 1
3. Кисело мляко 2% – 150г.	№ 7
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 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. 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 токофероли

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.



Добър апетит!

Управител:.....



Готвач:.....

Мед. лице:.....

36 СУ "МАКСИМ ГОРКИ"



Утвърдил:.....
/Л. Накова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
14.12 – 18.12.2026г.

ПОНЕДЕЛНИК 14.12.2026	АЛЕРГЕНИ
1. Супа от пиле със застройка– 150г.	№ 3,7
2. Гювеч със зеленчуци – 150г.	№ 1
3. Плод – 200г.	№ --
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1

ВТОРНИК 15.12.2026г.	
1. Млечна супа – 150г.	№ 3, 7,
2. Зрял фасул с месо – 150г.	№ 1
3. Нектар – 200мл.	№ -
4. Хляб пълнозърнест–45г	№ 1

СРЯДА 16.12.2026г.	
1. Супа борш – 150г.	№ 3,7
2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г.	№ -
3. Компот– 150г.	№ -
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 17.12.2026г.	
1. Таратор - 150г.	№ 7
2. Мусака с месо и картофи – 150г.	№ 1,3,7
3. Мляко с ориз – 150г.	№ 1,7
4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1,

ПЕТЪК 18.12.2026г.	
1. Супа от спанак - 150г.	№ 3,7
2. Винен кебап – 150г.	№ 1,
3. Плод– 200г.	№ --
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 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. 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 токофероли

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



Управител:.....



Добър апетит!

Готвач:.....

Мед. лице:.....

36 СУ "МАКСИМ ГОРКИ"



Утвърдил:.....
/Л. Накова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
21.12 – 25.12.2026г.

ПОНЕДЕЛНИК 21.12.2026	АЛЕРГЕНИ
1. Супа от спанак – 150г.	№ 7,3
2. Спагети болонезе – 150г.	№ 1,
3. Плод – 200г.	№ --
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ВТОРНИК 22.12.2026г.	
1. Таратор – 150г.	№ 7
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.	№ 1,
3. Макарони на фурна – 150г.	№ 1,3,7
4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1,

СРЯДА 23.12.2026г.	
1. Супа от пиле със застройка – 150г.	№ 7,3
2. Леща яхния – 150г.	№ 1
3. Нектар – 200мл.	№ --
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 24.12.2026г.

НЕУЧЕБЕН ДЕН

ПЕТЪК 25.12.2026г.

НЕУЧЕБЕН ДЕН

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. 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 токофероли

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.



Добър апетит!

Управител:.....



Готвач:.....

Мед. лице:.....