

**ПОНЕДЕЛНИК 03.11.2025****НЕУЧЕБЕН ДЕН****ВТОРНИК 04.11.2025г.**

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| 1. Супа от пиле със застрейка – 150г. | № 1,7,3 |
| 2. Огретен – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Плод – 200г. | № -- |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г | № 1, |

СРЯДА 05.11.2025г.

- | | |
|---|----------|
| 1. Супа борш – 150г. | № 1, |
| 2. Карначета печени и салата зеле с моркови – 150г. | № – |
| 3. Макарони на фурна – 120г. | № -1,3,7 |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ЧЕТВЪРТЪК 06.11.2025г.

- | | |
|------------------------------------|------|
| 1. Супа по селски без месо – 150г. | № 1, |
| 2. Боб с месо – 150г. | № 1 |
| 3. Компот – 150г. | № -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ПЕТЪК 07.11.2025г.

- | | |
|--------------------------|-------|
| 1. Супа от риба – 150г. | № 1,4 |
| 2. Пиле с ориз – 150г. | № 1, |
| 3. Нектар – 200мл. | № – |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г | № 1 |

Управител:.....
/П. Недялкова/**Готвач:.....**
/В. Кирилова/**АЛЕРГЕНИ****СПИСКЪ НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ**

- Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, , с изключение на:
 - глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
 - малтодекстрини на пшенична основа;
 - глюкозен сироп на ечемична основа;
 - зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
- Ракообразни и продукти от тях;
- Яйца и продукти от тях;
- Риба и рибни продукти с изключение на:
 - рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
 - рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.
- Фъстъци и продукти от тях;
- Соя и соеви продукти с изключение на:
 - напълно рафинирани соево масло и мазнина;
 - натурални смесени токоферол
 - фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;
- Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
 - суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
 - лактитол.
- Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък
- Целина и продукти от нея.
- Синап и продукти от него.
- Сусамово семе и продукти от него.
- Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂,
- Лупина и продукти от нея,
- Мекотели и продукти от тях.

**Добър апетит!****Мед. лице:.....**
/Д. Ценова/

Утвърдил:.....
/Д. Калапиш/**ПОНЕДЕЛНИК 10.11.2025**

1. Супа от месо с фиде и застрояка – 150г.
2. Гювеч със зеленчуци – 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), 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 11.11.2025г.

1. Супа от домати – 150г.
2. Пиле със задушени картофи на фурна – 150г.
3. Крем ванилия – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 1,7,3

№ 1

№ 7

№ 1,

СРЯДА 12.11.2025г.

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

№ 1,3,7

№ 4

№ –

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 13.11.2025г.

1. Млечна супа – 150г.
2. Месо с грах – 150г.
3. Пресен плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7,

№ 1

№ --

№ 1

ПЕТЪК 14.11.2025г.

1. Супа от карфиол– 150г.
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,7,3

№ 1

№ 7

№ 1,

Управител:.....
/П. Недялкова/Готвач:.....
/В. Кирилова/**Добър апетит!**Мед. лице:.....
/Д. Ценова/



ПОНЕДЕЛНИК 17.11.2025

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 производ.
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 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 18.11.2025г.

1. Супа по градинарски – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 1,3, 7,
№ 1
№ 7
№ 1

СРЯДА 19.11.2025г.

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

- № 1,3,7
№ –
№ –
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 20.11.2025г.

1. Таратор – 150г.
2. Мусака с месо и картофи – 150г.
3. Бисквитена торта – 120г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1.7
№ 1,3,7
№ 1,7
№ 1,

ПЕТЪК 21.11.2025г.

1. Кремсупа от картофи 150г.
2. Винен кебап – 150г.
3. Плод– 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1, 3,7
№ 1,
№ --
№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/В. Кирилова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Д. Ценова/

Утвърдил:.....
/Д. Калапиш/**ПОНЕДЕЛНИК 24.11.2025**

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 25.11.2025г.

1. Таратор – 150г.
2. Пиле по градинарски – 150г.
3. Мляко с ориз – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
№ 1,3,7
№ 1,7
№ 1,

СРЯДА 26.11.2025г.

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

- № 1,4,7
№ 4
№ –
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 27.11.2025г.

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

- № 1, 3, 7
№ 1,
№ 7
№ 1,

ПЕТЪК 28.11.2025г.

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

- № 1, 3,7
№ 1
№ --
№ 1

Управител:.....
/П. Недялкова/Готвач:.....
/В. Кирилова/**Добър апетит!**Мед. лице:.....
/Д. Ценова/