

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
02.02 – 06.02.2026г.**ПОНЕДЕЛНИК 02.02.2026****АЛЕРГЕНИ****СПИСКЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ****МЕЖДУСРОЧНА
ВАКАНЦИЯ****ВТОРНИК 03.02.2026г.**

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

СРЯДА 04.02.2026г.

- | | |
|--|---------|
| 1. Супа от домати – 150г. | № 1,3,7 |
| 2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г. | № 4 |
| 3. Нектар– 200мл. | № – |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

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 станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

ЧЕТВЪРТЪК 05.02.2026г.

- | | |
|---|------|
| 1. Таратор – 150г. | № 7, |
| 2. Месо със задушени картофи на фурна – 150г. | № 1 |
| 3. Млечна баница – 150г. | № 7 |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г | № 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.
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 06.02.2026г.

- | | |
|---|---------|
| 1. Супа по селски без месо – 150г. | № 1,3,7 |
| 2. Пиле с ориз + салата от краставица – 150г. | № 1, |
| 3. Кисело мляко 2% – 150г. | № 7 |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

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

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД 09.02 – 13.02.2026г.

ПОНЕДЕЛНИК 09.02.2026

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

ВТОРНИК 10.02.2026г.

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

СРЯДА 11.02.2026г.

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

ЧЕТВЪРТЪК 12.02.2026г.

1. Кремсупа от картофи– 150г.
2. Месо с грах – 150г.
3. Пресен плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

ПЕТЪК 13.02.2026г.

1. Супа от спанак– 150г.
2. Кюфтета печени и салата зеле с моркови – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

Управител:.....

Готвач:.....

/В. Кирилова/



Утвърдил:.....

/Д. Калапиш/

АЛЕРГЕНИ

СПИСКЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

№ 1, 3, 7,

№ 1

№ –

№ 1,

№ 7,

№ 1

№ 7

№ 1

№ 1,3,7

№ 4

№ –

№ 1,

№ 1,7,3

№ 1

№ --

№ 1

№ 1,7,3

№ 1

№ 7

№ 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. 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 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.



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/Д. Ценова/



СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
16.02 – 20.02.2026г.**ПОНЕДЕЛНИК 16.02.2026**

1. Супа от пиле със застрояка– 150г.
2. Ориз със зеленчуци – 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.

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), 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.

ВТОРНИК 17.02.2026г.

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

№ 1,3, 7,

№ 1

№ 7

№ 1

СРЯДА 18.02.2026г.

1. Супа борш – 150г.
2. Рибна печена и салата зеле с моркови – 150г.
3. Компот– 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,3,7

№ –

№ –

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 19.02.2026г.

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,

ПЕТЪК 20.02.2026г.

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:.....

/В. Кирилова/

**Добър апетит!**

Мед. лице:.....

/Д. Ценова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
23.02 – 27.02.2026г.**ПОНЕДЕЛНИК 23.02.2026**

1. Супа от пиле – 150г.
2. Яхния с картофи – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

№ 1,7,3

№ 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 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. Lupina и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 24.02.2026г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Спагети с доматиен сос – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,4,7

№ --

№ --

№ 1,

СРЯДА 25.02.2026г.

1. Супа зеленчукова – 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 26.02.2026г.

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

№ 7

№ 1,

№ 1,3,7

№ 1,

ПЕТЪК 27.02.2026г.

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:.....

/В. Кирилова/

**Добър апетит!**

Мед. лице:.....

/Д. Ценова/