

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 застрейка – 150г. | № 1,7,3 |
| 2. Леща яхния – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Пресен плод – 200г. | № – |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г | № 1, |

- 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;

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, |

- 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 токофероли
 - фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

ЧЕТВЪРТЪК 16.04.2026г.

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

- 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.

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:.....
/В. Кирилова/



Мед. лице:.....
/Д. Ценова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
20.04 – 24.04.2026г.

ПОНЕДЕЛНИК 20.04.2026

НЕУЧЕБЕН ДЕН

ВТОРНИК 21.04.2026г.

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

СРЯДА 22.04.2026г.

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

ЧЕТВЪРТЪК 23.04.2026г.

1. Таратор – 150г. № 7,
2. Спагети Болонезе – 150г. № 1
3. Бисквитена торта – 120г. № 7
4. Хляб пълнозърнест–45г № 1

ПЕТЪК 24.04.2026г.

1. Супа от спанак– 150г. № 1,7,3
2. Мусака с месо и картофи – 150г. № 1,3,7
3. Пресен плод– 200г. № –
4. Хляб Добруджа–45г. № 1,

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/В. Кирилова/



Утвърдил:.....

/Д. Калапиш/

АЛЕРГЕНИ СПИСКЪК 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 tokoferoli

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.



ДОБРО АПЕТИТ!



Мед. лице:.....

/Д. Ценова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
27.04 – 01.05.2026г.



ПОНЕДЕЛНИК 27.04.2026

1. Супа от пиле със застройка– 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;

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

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

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,

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.

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,

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.

ПЕТЪК 01.05.2026г.

ПРАЗНИЧЕН ДЕН



Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/В. Кирилова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Д. Ценова/