

**СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД**  
**04.11 – 08.11.2024г.****ПОНЕДЕЛНИК 04.11.2024**

1. Супа от пиле с фиде и застройка – 150г.
2. Гювеч със зеленчуци – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

**АЛЕРГЕНИ**

№ 1, 3, 7,

№ 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.** 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 SO<sub>2</sub>,**13.** Лупина и продукти от нея,**14.** Мекотели и продукти от тях.**ВТОРНИК 05.11.2024г.**

1. Супа от домати – 150г.
2. Риба печена и салата от пресни краставици – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 1,

№ 1,4

№ --

№ 1

**СРЯДА 06.11.2024г.**

1. Супа от тиквички със застройка – 150г.
2. Кебапчета на скара и салата зеле с моркови – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,7,3

№ -

№ 7

№ 1,

**ЧЕТВЪРТЪК 07.11.2024г.**

1. Шаратор – 150г.
2. Месо с грах – 150г.
3. Крем ванилия – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7,

№ 1

№ 1,7

№ 1

**ПЕТЪК 08.11.2024г.**

1. Супа по селски със застройка – 150г.
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,7,3

№ 1

№ -

№ 1,

Управител:...../П/  
/П. Недялкова/Готвач:...../П/  
/В. Пецова/**Добър апетит!**

Мед. лице:...../П/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД  
11.11 – 15.11.2024г.

Утвърдил:...../П/

/ Ангел Милков/

## ПОНЕДЕЛНИК 11.11.2024

1. Супа от месо със застройка – 150г.
2. Огритен – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

## АЛЕРГЕНИ

№ 1, 7, 3

№ 1, 9

№ --

№ 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 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 (*Apacardium 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 SO<sub>2</sub>,

**13.** Лупина и продукти от нея,

**14.** Мекотели и продукти от тях.

## ВТОРНИК 12.11.2024г.

1. Шаратор – 150г.
2. Зелен фасул с месо – 150г.
3. Макарони на фурна – 120г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 7

№ 1

№ - 1, 3, 7

№ 1,

## СРЯДА 13.11.2024г.

1. Супа борш – 150г.
2. Карначета печени и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,

№ -

№ -

№ 1,

## ЧЕТВЪРТЪК 14.11.2024г.

1. Супа спанак – 150г.
2. Пиле с ориз + гарнитура от пресни краставици – 150г.
3. Кисело мляко 2%
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1, 7

№ 1

№ 7

№ 1

## ПЕТЪК 15.11.2024г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 1, 4

№ 1,

№ --

№ 1

Управител:...../П/  
/П. Недялкова/

Готвач:...../П/  
/В. Пецова/

**Добър апетит!**

Мед. лице:...../П/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД  
18.11 – 22.11.2024г.Утвърдил:...../П/  
/ Ангел Милков/

## ПОНЕДЕЛНИК 18.11.2024

1. Супа от пиле със застройка– 150г.
2. Леща яхния – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

## АЛЕРГЕНИ

- № 1, 3, 7  
№ 1  
№ --  
№ 1

## СПИСКЪТ 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;

## ВТОРНИК 19.11.2024г.

1. Супа по градинарски – 150г.
2. Месо със задушени картофи на фурна + гарнитура от пресни краставици – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 1, 3, 7,  
№ 1  
№ 7  
№ 1

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;

## СРЯДА 20.11.2024г.

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

- № 1, 3, 7  
№ 4  
№ -  
№ 1,

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;

## ЧЕТВЪРТЪК 21.11.2024г.

1. Супа от картофи– 150г.
2. Пиле по градинарски – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 3, 7  
№ 1  
№ --  
№ 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.

## ПЕТЪК 22.11.2024г.

1. Шаратор– 150г.
2. Винен кебап с гарнитура ориз – 150г.
3. Млечна баница – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 7  
№ 1  
№ 1, 3, 7  
№ 1,

Управител:...../П/  
/П. Недялкова/  
Готвач:...../П/  
/В. Пецова/

**Добър апетит!**

Мед. лице:...../П/

**СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД**  
**25.11 – 29.11.2024г.**

 Утвърдил:...../П/  
 / Ангел Милков/

**ПОНЕДЕЛНИК 25.11.2024**

1. Супа топчета – 150г.
2. Боб яхния – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

**АЛЕРГЕНИ**

- № 1, 7, 3  
 № 1  
 № --  
 № 1,

**СПИСКЪТ 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.

**ВТОРНИК 26.11.2024г.**

1. Паратор – 150г.
2. Мусака с месо и картофи – 150г.
3. Мляко с ориз – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7  
 № 1, 3, 7  
 № 1, 7  
 № 1,

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.

**СРЯДА 27.11.2024г.**

1. Супа от риба – 150г.
2. Фуло Стефани и салата с пресни краставици – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 4, 7  
 № 1  
 № -  
 № 1,

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 28.11.2024г.**

1. Супа от спанак - 150г.
2. Зелe с месо – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 3, 7  
 № 1,  
 № 7  
 № 1,

7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
  - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
  - б) лактитол.

**ПЕТЪК 29.11.2024г.**

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

- № 1, 3, 7  
 № 1  
 № --  
 № 1


**Добър апетит!**

Управител:...../П/

/П. Недялкова/

Готвач:...../П/

/В. Пецова/



Мед. лице:...../П/