

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
05.10 – 09.10.2026г.



ПОНЕДЕЛНИК 05.10.2026

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 1. Супа топчета със застройка – 150г. | № 7,3 |
| 2. Леща яхния – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Плод – 200г. | № -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г | № 1, |

ВТОРНИК 06.10.2026г.

- | | |
|---|--------|
| 1. Супа от спанак със застройка – 150г. | № 7,3 |
| 2. Кюфтега по Чирпански – 150г. | № 1, 9 |
| 3. Нектар– 200мл. | № – |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г | № 1, |

СРЯДА 07.10.2026г.

- | | |
|--|-------|
| 1. Супа от домати – 150г. | № 3,7 |
| 2. Риба печена и зелена салата – 150г. | № 4 |
| 3. Бисквитена торта – 200г. | № 1,7 |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

ЧЕТВЪРТЪК 08.10.2026г.

- | | |
|---|------|
| 1. Таратор – 150г. | № 7, |
| 2. Месо със задушени картофи на фурна – 150г. | № 1 |
| 3. Плод – 200г. | № -- |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г | № 1, |

ПЕТЪК 09.10.2026г.

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 1. Супа по селски без месо – 150г. | № 3,7 |
| 2. Пиле по градинарски – 150г. | № 1, |
| 3. Кисело мляко 2% – 150г. | № 7 |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

АЛЕРГЕНИ

СПИСК 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 токофероли
 - 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.

Управител:.....

Готвач:.....



Добър апетит!

Мед. лице:.....

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
12.10 – 16.10.2026г.



Утвърдил: */ST/*
/Ангел. Милков/

ПОНЕДЕЛНИК 12.10.2026

1. Супа от месо с фиде и застройка – 150г.
2. Огретен от картофи – 150г.
3. Пресен плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

№ 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 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. Лупина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 13.10.2026г.

1. Таратор – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Млечна баница – 120г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 7,

№ 1

№ 7

№ 1

СРЯДА 14.10.2026г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Кебапчета на скара и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нектар– 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 3,4,7

№ 4

№ –

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 15.10.2026г.

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

№ 7,3

№ 1

№ --

№ 1

ПЕТЪК 16.10.2026г.

1. Зеленчукова супа – 150г.
2. Пиле с ориз – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7,3

№ 1

№ 7

№ 1,



Добър апетит!

Управител: */ST/*

Готвач: */ST/*



Мед. лице: */ST/*



ПОНЕДЕЛНИК 19.10.2026

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

АЛЕРГЕНИ

- № 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.

ВТОРНИК 20.10.2026г.

1. Млечна супа – 150г.
2. Зрял фасул с месо – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 3, 7,
№ 1
№ –
№ 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 21.10.2026г.

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

- № 3,7
№ –
№ –
№ 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 токоферол
 - в) фитостерол и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - г) растителен станолев естер, произведен от стерол на растителни масла от източници;

ЧЕТВЪРТЪК 22.10.2026г.

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,

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.

ПЕТЪК 23.10.2026г.

1. Супа от спанак – 150г.
2. Тас кебап – 150г.
3. Плод– 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 3,7
№ 1,
№ --
№ 1

12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO2,
13. Лупина и продукти от нея,



Управител:.....

Готвач:.....



Добър апетит!

Мед. лице:.....



Утвърдил:.....
/Ангел. Милков/

ПОНЕДЕЛНИК 26.10.2026

НЕУЧЕБЕН ДЕН

ВТОРНИК 27.10.2026г.

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 1. Супа от месо със застройка – 150г. | № 7,3 |
| 2. Яхния с картофи – 150г. | № 1 |
| 3. Плод – 200г. | № -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1, |

СРЯДА 28.10.2026г.

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

ЧЕТВЪРТЪК 29.10.2026г.

- | | |
|------------------------------|---------|
| 1. Таратор – 150г. | № 7 |
| 2. Зеле с месо – 150г. | № 1, |
| 3. Макарони на фурна – 150г. | № 1,3,7 |
| 4. Хляб пълнозърнест–45г. | № 1, |

ПЕТЪК 30.10.2026г.

- | | |
|----------------------------|-------|
| 1. Супа от карфиол – 150г. | № 3,7 |
| 2. Пиле фрикасе – 150г. | № 1 |
| 3. Плод– 200г. | № -- |
| 4. Хляб Добруджа–45г. | № 1 |

Управител:.....

Готвач:.....

АЛЕРГЕНИ

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

- 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.
- Ракообразни и продукти от тях;
- Яйца и продукти от тях;
- 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.
- Фъстъци и продукти от тях;
- 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;
- Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
 - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
 - б) 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:.....