129 ОУ "АНТИМ I "

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
02.11 – 06.11.2026г.



Утвърдил:.....
/Ангел Милков/

ПОНЕДЕЛНИК 02.11.2026

ЕСЕННА ВАКАНЦИЯ

ВТОРНИК 03.11.2026г.

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

СРЯДА 04.11.2026г.

1. Супа от домати – 150г.	№ 3,7
2. Риба печена и зелена салата – 150г.	№ 4
3. Кисело мляко 2% – 150г.	№ 7
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 05.11.2026г.

1. Таратор – 150г.	№ 7,
2. Месо със задушени картофи на фурна – 150г.	№ 1
3. Бисквитена торта – 120г.	№ 1,7
4. Хляб пълнозърнест–45г	№ 1,

ПЕТЪК 06.11.2026г.

1. Супа борш – 150г.	№ 7,3
2. Кюфтега по Чирпански – 150г.	№ 1, 9
3. Пресен плод – 150г.	№ 7
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1

АЛЕРГЕНИ

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. 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 SO2,

13. Лупина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.



Добър апетит!

Управител:.....



Готвач:.....

Мед. лице:.....

129 ОУ "АНТИМ I "



Утвърдил:.....
/Ангел Милков/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
09.11 – 13.11.2026г.

ПОНЕДЕЛНИК 09.11.2026	АЛЕРГЕНИ
1. Супа от месо с фиде и застройка – 150г.	№ 3, 7,
2. Огретен – 150г.	№ 1
3. Пресен плод – 200г.	№ -
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ВТОРНИК 10.11.2026г.	
1. Супа от риба – 150г.	№ 3,4,7
2. Кюфтета и салата зеле с моркови – 150г.	№ 4
3. Нектар – 200мл.	№ --
4. Хляб пълнозърнест–45г	№ 1

СРЯДА 11.11.2026г.	
1. Таратор – 150г.	№ 7,
2. Спагети Болонезе – 150г.	№ 1
3. Млечна баница пълнозърнеста – 120г.	№ 7
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 12.11.2026г.	
1. Кремсупа от картофи– 150г.	№ 7,3
2. Месо с грах – 150г.	№ 1
3. Пресен плод – 200г.	№ --
4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1

ПЕТЪК 13.11.2026г.	
1. Зеленчукова супа – 150г.	№ 7,3
2. Пиле с ориз – 150г.	№ 1
3. Кисело мляко 2% – 150г.	№ 7
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 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. 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 SO2,

13. Лупина и продукти от нея,

14. Мекотели и продукти от тях.



Добър апетит!

Управител:.....

Готвач:.....



Мед. лице:.....

129 ОУ "АНТИМ I "



Утвърдил:.....
/Ангел Милков/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
16.11 – 20.11.2026г.

ПОНЕДЕЛНИК 16.11.2026	**АЛЕРГЕНИ**	
1. Супа от пиле със застройка– 150г.	№ 3,7	
2. Гювеч със зеленчуци – 150г.	№ 1	
3. Плод – 200г.	№ --	
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1	
ВТОРНИК 17.11.2026г.		
1. Млечна супа – 150г.	№ 3, 7,	
2. Зрял фасул с месо – 150г.	№ 1	
3. Нектар – 200мл.	№ -	
4. Хляб пълнозърнест–45г	№ 1	
СРЯДА 18.11.2026г.		
1. Супа борш – 150г.	№ 3,7	
2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г.	№ -	
3. Компот– 150г.	№ -	
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,	
ЧЕТВЪРТЪК 19.11.2026г.		
1. Таратор - 150г.	№ 7	
2. Мусака с месо и картофи – 150г.	№ 1,3,7	
3. Мляко с ориз – 150г.	№ 1,7	
4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1,	
ПЕТЪК 20.11.2026г.		
1. Супа от спанак - 150г.	№ 3,7	
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.	№ 1,	
3. Плод– 200г.	№ --	
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 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. 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 SO2,

13. Лупина и продукти от нея,

14



Управител:.....



Добър апетит!

Готвач:.....

Мед. лице:.....

129 ОУ "АНТИМ I "



Утвърдил:.....
/Ангел Милков/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
23.11 – 27.11.2026г.

ПОНЕДЕЛНИК 23.11.2026	АЛЕРГЕНИ
1. Супа от месо със застройка – 150г.	№ 7,3
2. Яхния с картофи – 150г.	№ 1
3. Плод – 200г.	№ --
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ВТОРНИК 24.11.2026г.	
1. Супа от спанак – 150г.	№ 7,3
2. Тас кебап – 150г.	№ 1,
3. Плод – 200г.	№ --
4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1,

СРЯДА 25.11.2026г.	
1. Таратор – 150г.	№ 7
2. Пиле със зеле – 150г.	№ 1,
3. Макарони пълнозърнести на фурна – 150г.	№ 1,3,7
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 26.11.2026г.	
1. Супа от риба - 150г.	№ 7
2. Кюфтета печени и салата зеле с моркови – 150г.	№ 1,
3. Нектар – 200мл.	№ 1,3,7
4. Хляб пълнозърнест–45г.	№ 1,

ПЕТЪК 27.11.2026г.	
1. Супа от карфиол – 150г.	№ 3,7
2. Пиле фрикасе – 150г.	№ 1
3. Плод– 200г.	№ --
4. Хляб Добруджа–45г.	№ 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. 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 SO2,
13. Лупина и продукти от нея,
14. Мекотели и продукти от тях.



Добър апетит!



Управител:.....

Готвач:.....

Мед. лице:.....