



СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 04.03.2025 г. до 07.03.2025 г.

за деца от 3 – 4 год.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХ.



Изготвил: *Таня*
Директор: *Ю. Сиракова*

Понеделник 03.03		Вторник 04.03		Сряда 05.03		Четвъртък 06.03		Петък 07.03	
Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени
	g		g		g		g		g
		Кус – кус с масло и сирене р. 72	- брашно - сирене - кр. масло	Сандвич с кашкавал и зеленчук р. 2	- брашно - кашкавал - кр. масло	Баница със сирене р. 34	- брашно - яйца - к. мляко - кр. масло - сирене	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал р. 33	- брашно - кашкавал - яйца
				Чай		Айрян		Мляко ЕП	- к. мляко
		Ябълка		Мандарина		Банан		Ябълка	
		Супа от леща по манастирски р. 95	- брашно	Супа от риба и картофи р. 133	- риба - кр. масло - целина	Супа по градинарски със застрейка р. 91	- к. мляко - целина - яйца - брашно	Крем супа от карфиол/ броколи р. 105	- кр. масло - пр. мляко - брашно
		Птиче месо фрикасе р. 264	- брашно - целина - яйца - пр. мляко	Яхния от грах р. 150		Спанак с ориз р. 162	- к. мляко	Птиче месо задушено със зеленчуци р. 260	- целина
		Салата от моркови и сос „Винегрет“ р. 323	- синяп			Сурови зеленчуци р. 303		Гарнитура: Салата от картофи р. 345	
		Плод		Плод		Плод		Плод	
		Хляб Пълнозърнест	- брашно	Хляб УС „Добруджа“	- брашно	Хляб Пълнозърнест	- брашно	Хляб УС „Добруджа“	- брашно
		Крем от кисело мляко с конфитюр и бисквити (по протокол)	- к. мляко - брашно	Бананов кекс р. 48	- брашно - кр. масло - яйца - пр. мляко	Крем какао (по протокол)	- пр. мляко - нишесте	Зърнена закуска/ мюсли с мляко р. 77	- пр. мляко - зърнена/ пълнозърнеста закуска
				Мляко ЕП	- пр. мляко				

Водният баланс в организма на човек е от изключителна важност за усвояването на хранителните вещества!

изготвил: Д-р В. Проданова



СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 04.03.2025 г. до 07.03.2025 г.

за деца от 5 – 7 год.

Приложение на Регламент / ЕС / 1169/2011

Менюто е изработено съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ и Наредба №2 на МЗХ.

К.Варданян

Директор: Д-р В. Проданова



Понеделник 03.03			Вторник 04.03			Сряда 05.03			Четвъртък 06.03			Петък 07.03		
Меню		g	Меню		g	Меню		g	Меню		g	Меню		g
			Кус – кус с масло и сирене р. 72	150	- брашно - сирене - кр. масло	Сандвич с кашкавал и зеленчук р. 2	85	- брашно - кашкавал - кр. масло	Баница със сирене р. 34	120	- брашно - яйца - к. мляко - кр. масло - сирене	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал р. 33	75	- брашно - кашкавал - яйца
						Чай	150	- К. мляко	Айрян	150	- К. мляко	Мляко ЕП		- К. мляко
			Ябълка	100		Мандарина	100		Банан	100		Ябълка	100	
			Супа от леща по манастирски р. 95	100	- брашно	Супа от риба и картофи р. 133	100	- риба - кр. масло - целина	Супа по градинарски със застройка р. 91	100	- К. мляко - целина - яйца - брашно	Крем супа от карфиол/ броколи р. 105	100	- кр. масло - пр. мляко - брашно
			Птиче месо фрикасе р. 264	150	- брашно - целина - яйца - пр. мляко	Яхния от грах р. 150	150		Спанак с ориз р. 162	150	- К. мляко	Птиче месо задушено със зеленчуци р. 260	100	- целина
			Салата от моркови и сос „Винегрет“ р. 323	80	- синап				Сурови зеленчуци р. 303	80		Гарнитура: Салата от картофи р. 345	50	
			Плод	100		Плод	100		Плод	100		Плод	100	
			Хляб Пълнозърнест		- брашно	Хляб УС „Добруджа“		- брашно	Хляб Пълнозърнест		- брашно	Хляб УС „Добруджа“		- брашно
			Крем от кисело мляко с конфитюр и бисквити (по протокол)	200	- К. мляко - брашно	Бананов кекс р. 48	100	- брашно - кр. масло - яйца - пр. мляко	Крем какао (по протокол)	150	- пр. мляко - нишесте	Зърнена закуска/ мюсли с мляко р. 77	150	- пр. мляко - зърнена/ пълнозърнеста закуска
						Мляко ЕП		- пр. мляко						

Водният баланс в организма на човек е от изключителна важност за усвояването на хранителните вещества!

изготвил: Д-р В. Проданова