



СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 24.03.2025 г. до 28.03.2025 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.



Уверения: *Д-р В. Проданова*
Директор: *Д-р В. Проданова*

	Понеделник 24.03		Вторник 25.03		Сряда 26.03		Четвъртък 27.03		Петък 28.03	
	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени
З А К У С К А	Кус – кус с масло и сирене р. 72	g 150 - брашно - сирене - кр. масло	Сандвич с кашкавал р. 1	G 75 - брашно - кр. масло - кашкавал	Соленки с овесени ядки и сирене р. 68	g 100 - брашно - сирене - кр. масло - яйца - овесени ядки	Сандвич с яйчен пастет с масло р. 7	g 75 - брашно - кр. масло - яйца	Сандвич с лютеница р. 28	g 75 - брашно
			Краставица	50			Домат	50	Кашкавал ЕП	- кашкавал
			Чай	150	Мляко ЕП	- К. мляко	Чай	150	Айрян	150 - К. мляко
	Ябълка	80	Банан	80	Круша		Ябълка	80	Банан	80
П. ЗА К	Супа от карфиол/ броколи р. 105	100 - пр. мляко - кр. масло - брашно	Супа от спанак и ориз със застройка р. 84	100 - К. мляко - яйца - брашно	Супа от леща по манастирски р. 95	100 - брашно	Таратор р. 118	100 - К. мляко - орехови ядки	Супа от картофи р. 98	100 - пр. мляко - кр. масло - брашно
	Ризото с птиче месо р. 254	130 - кр. масло - гъби	Птиче месо фрикасе р. 264	130 - целина - брашно - яйца - пр. мляко	Пай с риба р. 245	130 - риба - кр. масло - брашно - пр. мляко - яйца - кашкавал	Яхния от зрял фасул р. 154	130 - целина	Кюфтета с бял сос р. 286	130 - яйца - брашно - К. мляко - целина
					Суров зеленчук р. 303	50			Смесена салата р. 317	50
	Кисело мляко	150 - К. мляко	Плод	100	Плод	100	Плод	100	Плод	100
О Б Я Д	Хляб Пълнозърнест	- брашно	Хляб УС „Добруджа“	- брашно	Хляб Пълнозърнест	- брашно	Хляб УС „Добруджа“	- брашно	Хляб Пълнозърнест	- брашно
	Млечна баница р. 37	150 - брашно - пр. мляко - яйца - кр. масло	Варено жито с мляко и орехи р. 74	150 - жито - пр. мляко - ядки	Сандвич с мед и масло р. 30	65 - брашно - пчелен мед - кр. масло	Зърнена закуска/ мюсли с мляко р. 77	150 - пр. мляко - зърнени культури	Бисквитена торта (по протокол)	200 - пр. мляко - брашно - нишесте
	Прясно мляко	150 - пр. мляко	Плод ЕП		Прясно мляко	150 - пр. мляко	Плод ЕП			
Сл. З А К У С К А										

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

изготвил: Д-р В. Проданова



СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 24.03.2025 г. до 28.03.2025 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.



Изработил: *Д-р В. Проданова*
Директор: *Д-р В. Проданова*

	Понеделник 24.03			Вторник 25.03			Сряда 26.03			Четвъртък 27.03			Петък 28.03		
	Меню	Алергени		Меню	Алергени		Меню	Алергени		Меню	Алергени		Меню	Алергени	
З А К У С К А	Кус – кус с масло и сирене р. 72	150	- брашно - сирене - кр. масло	Сандвич с кашкавал р. 1	75	- брашно - кр. масло - кашкавал	Соленки с овесени ядки и сирене р. 68	100	- брашно - сирене - кр. масло - яйца - овесени ядки	Сандвич с яичен пастет с масло р. 7	75	- брашно - кр. масло - яйца	Сандвич с лутеница р. 28	75	- брашно
				Краставица	50					Домат	50		Кашкавал ЕП		- кашкавал
				Чай	150		Мляко ЕП	- к. мляко		Чай	150		Айрян	150	- к. мляко
				Банан	100		Круша	100		Ябълка	100		Банан	100	
П. ЗА К	Ябълка	100													
	Супа от карфиол/ броколи р. 105	100	- пр. мляко - кр. масло - брашно	Супа от спанак и ориз със застройка р. 84	100	- к. мляко - яйца - брашно	Супа от леща по манастирски р. 95	100	- брашно	Таратор р. 118	100	- к. мляко - орехови ядки	Супа от картофи р. 98	100	- пр. мляко - кр. масло - брашно
	Ризото с птиче месо р. 254	150	- кр. масло - гъби	Птиче месо фрикасе р. 264	150	- целина - брашно - яйца - пр. мляко	Пай с риба р. 245	150	- риба - кр. масло - брашно - пр. мляко - яйца - кашкавал	Яхния от зрял фасул р. 154	150	- целина	Кюфтета с бял сос р. 286	150	- яйца - брашно - к. мляко - целина
	Кисело мляко	150	- к. мляко	Плод	100		Плод	100		Плод	100		Смесена салата р. 317	80	
Сл. З А К У С К А	Хляб Пълнозърнест		- брашно	Хляб УС „Добруджа“		- брашно	Хляб Пълнозърнест		- брашно	Хляб УС „Добруджа“		- брашно	Хляб Пълнозърнест		- брашно
	Млечна баница р. 37	150	- брашно - пр. мляко - яйца - кр. масло	Варено жито с мляко и орехи р. 74	150	- жито - пр. мляко - ядки	Сандвич с мед и масло р. 30	65	- брашно - пчелен мед - кр. масло	Зърнена закуска/ мюсли с мляко р. 77	150	- пр. мляко - зърнени култури	Бисквитена торта (по протокол)	200	- пр. мляко - брашно - нишесте
	Прясно мляко	150	- пр. мляко	Плод ЕП			Прясно мляко	150	- пр. мляко	Плод ЕП					

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

изготвил: Д-р В. Проданова