

Съгласувано със:
м.с. Р. Нелиева



СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 09.02.2026 г. до 13.02.2026 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.

Удължител: *[Signature]*
Директор: *[Signature]*



	Понеделник 09.02		Вторник 10.02		Сряда 11.02		Четвъртък 12.02		Петък 13.02	
	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени	Меню	Алергени
З А К У С К А	Зърнена закуска с кисело мляко р. 77	150 - глютен - мляко	Сандвич с кашкавал р. 1	75 - глютен - мляко	Сандвич с мед и масло р. 30	65 - мляко - глютен - пчелен мед	Сандвич с лутеница и сирене р. 18	75 - глютен - мляко	Кекс със сирене р. 38	100 - глютен - мляко - яйца
			Чай	150	Прясно мляко ЕП	- мляко	Чай	150	Кисело мляко ЕП	- мляко
			Банан	80	Киви		Портокал	80	Морков	
	Супа от риба със застройка р. 132	100 - глютен - мляко - яйца - риба - целина	Таратор р. 118	100 - мляко - орехови ядки	Супа зеленчукова със застройка р. 90	100 - мляко - глютен - целина - яйца	Крем супа от моркови и крутони р. 101/139	100 - мляко - глютен	Супа от леща р. 95	100 - глютен
	Яхния от грах р. 150	130 - глютен	Птиче месо, печено с картофи р. 258	130	Тас кебап р. 279	130 - глютен	Настърган кашкавал с яйца на фурна р. 232	100 - яйца - мляко - глютен	Кюфтета с доматен сос р. 283	130 - глютен - целина - яйца
О Б Я Д	Киви	100	Портокал	100	Ябълка	100	Банан	100	Ябълка	100
	Хляб Пълнозърнест	- глютен	Хляб УС "Добруджа"	- глютен	Хляб Пълнозърнест	- глютен	Хляб УС "Добруджа"	- глютен	Хляб Пълнозърнест	- глютен
	Щрудел с ябълки р. 36	120 - глютен - мляко - орехови ядки	Крем какао (по протокол)	150 - мляко - глютен - яйца	Сандвич със сирене р. 1	75 - глютен - мляко	Крем от кисело мляко с конфитюр и бисквити (по протокол)	200 - глютен - мляко - яйца - соя - фъстъци - ядки	Мляко с ориз р. 404	150 - мляко
	Прясно мляко	150 - мляко	Ябълка ЕП		Домат Айрян	50 150 - мляко	Ябълка ЕП			

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

изготвил: Д-р В. Проданова

Съгласувано с:

м.с. Делегова



СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 09.02.2026 г. до 13.02.2026 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.

Извършил: *Дж*

Директор: *Д. Георгиев*



	Понеделник 09.02			Вторник 10.02			Сряда 11.02			Четвъртък 12.02			Петък 13.02		
	Меню	Алергени	g	Меню	Алергени	g	Меню	Алергени	g	Меню	Алергени	g	Меню	Алергени	g
ЗАКУСКА	Зърнена закуска с кисело мляко р. 77	- глютен - мляко	150	Сандвич с кашкавал р. 1	- глютен - мляко	75	Сандвич с мед и масло р. 30	- мляко - глютен - пчелен мед	65	Сандвич с лютеница и сирене р. 18	- мляко - глютен	75	Кекс със сирене р. 38	- глютен - мляко - яйца	100
				Чай		150	Прясно мляко ЕП	- мляко		Чай		150	Кисело мляко ЕП	- мляко	
	Ябълка		100	Банан		100	Киви		100	Портокал		100	Морков		100
ОБЯД	Супа от риба със застройка р. 132	- глютен - мляко - яйца - риба - целина	100	Таратор р. 118	- мляко - орехови ядки	100	Супа зеленчукова със застройка р. 90	- мляко - глютен - целина - яйца	100	Крем супа от моркови и крутони р. 101/139	- мляко - глютен	100	Супа от леща р. 95	- глютен	100
	Яхния от грах р. 150	- глютен	150	Птиче месо, печено с картофи р. 258		150	Тас кебап р. 279	- глютен	150	Настърган кашкавал с яйца на фурна р. 232	- яйца - мляко - глютен	100	Кюфтета с доматиен сос р. 283	- глютен - целина - яйца	150
	Киви		100	Портокал		100	Ябълка		100	Суров зеленчук р. 303		50	Ябълка		100
СЛАДОЛЕЖИЕ	Хляб Пълнозърнест	- глютен		Хляб УС "Добруджа"	- глютен		Хляб Пълнозърнест	- глютен		Хляб УС "Добруджа"	- глютен		Хляб Пълнозърнест	- глютен	
	Щрудел с ябълки р. 36	- глютен - мляко - орехови ядки	120	Крем какао (по протокол)	- мляко - глютен - яйца	150	Сандвич със сирене р. 1	- глютен - мляко	75	Крем от кисело мляко с конфитюр и бисквити (по протокол)	- глютен - мляко - яйца - соя - фъстъци - ядки	200	Мляко с ориз р. 404	- мляко	150
	Прясно мляко	- мляко	150	Ябълка ЕП			Домат Айрян	- мляко	150	Ябълка ЕП					

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

изготвил: Д-р В. Проданова