МЕНЮ ОТ 09.11.2026г. ДО 13.11.2026г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК-09.11. **1.МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ /пълнозърнести/ С МАСЛО** *Алергени –масло /рецепта №72/* **2.ПРЯСНО МЛЯКО /3, 6%/** *Алергени -мляко* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	 **100** **150** **150**	**1.СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ** */рецепта №94/* **2.КАШКАВАЛ НА ФУРНА** *Алергени-кашкавал, мляко, яйца /рецепта №213, стар рецептурник/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** *Алергени- брашно*	**130** **150** **150** **35**	**1.САНДВИЧ С КОНФИТЮР** *Алергени-масло /рецепта №37, стар рецептурник/* **2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ** */рецепта №411/412/*	**85** **200**
ВТОРНИК-10.11. **1.ПОПАРА С МАСЛО, СИРЕНЕ И ЧАЙ** *Алергени-масло, сирене /рецепта №34, стар рецептурник* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	 **180** **150**	**1.СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА** */рецепта №90/ Алергени-мляко, масло, яйца* **2.МЕСО С ОРИЗ** */рецепта №267/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** *Алергени- брашно*	**130** **150** **100** **35**	**1.БИСКВИТЕНО РУЛО** *Алергени-мляко, масло, какао /рецепта №350, стар рецептурник/* **2.ПРЯСНО МЛЯКО /2 %/** *Алергени -мляко*	**80** **250**
СРЯДА-11.11. **1.ПЕЧЕН САНДВИЧ С КАШКАВАЛ И ЯЙЦЕ** *Алергени-кашкавал, масло, яйца /рецепта №3/* **2.АЙРЯН /3, 6%/** *Алергени -мляко* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	 **75** **200** **150**	**1.КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ** *Алергени-мляко /рецепта №98/* **2.ЗАДУШЕНА РИБА /филе/ С ДОМАТЕН СОС** *Алергени –риба /рецепта №239/* **И САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ** */рецепта №303/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** *Алергени- брашно*	**130** **150** **50** **100** **35**	**1.КРЕМ КАКАО** *Алергени-мляко, нишесте, яйца, какао /рецепта №396/* **2.ПЛОД**	**150** **100**
ЧЕТВЪРТЪК-12.11. **1.КОРНФЛЕЙКС С ПРЯСНО МЛЯКО** *Алергени-корнфлейкс, прясно мляко* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	 **180** **150**	**1.СУПА ЛЕЩА** */рецепта №95/* **2.ХАПКИ ОТ ПТИЧИ МЕСО СЪС СОС** */рецепта №261/* **САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ** */рецепта №303* **3.ПЛОДОВА САЛАТА** */рецепта №360/* **4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ”** *Алергени- брашно*	**130** **150** **150** **35**	**1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ И ЗЕЛЕНЧУК** *Алергени-кашкавал, масло /рецепта №2/* **2.КИСЕЛО МЛЯКО /3,6%/** *Алергени -мляко*	**85** **150**
ПЕТЪК-13.11. **1.ТУТМАНИК СЪС СИРИНЕ** *Алергени-сирене, брашно, масло, яйца /рецепта №29, стар рецептурник/* **2.ПРЯСНО МЛЯКО /3, 6%/** *Алергени -мляко* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	 **80** **150** **150**	**1.ТАРАТОР** *Алергени-мляко /рецепта №118/* **2.КЮФТЕТА, ПЕЧЕНИ НА ФУРНА** *Алергени-мляко, яйца /рецепта №300/* **И САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ** */рецепта №303/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ”** *Алергени- брашно*	**130** **150** **100** **35**	**1.МЛЯКО С ОРИЗ** *Алергени-мляко /рецепта №404/* **2.ПЛОД**	**150** **100**

Забележка: ***Всички продукти в менюто са съгласно наредбите за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения. А именно: хлебните, тестени и картофени изделия са с ниско съдържание на мазнини, сол и захар. Плодовете и зеленчуците са предимно пресни, като се предпочитат замразени и изсушени, пред стерилизирани /те от своя страна трябва да бъдат с ниско съдържание на сол, захар, мазнини, синтетични оцветители, консерванти и др./. Разнообразието на зеленчуци и плодове се осигурява, като в менюто се включват най-малко три вида пресни зеленчуци и най-малко три вида пресни плодове седмично. Плодовете или зеленчуците включени в менюто са в нето тегло, гр. Натуралните сокове са 100%. Конфитюрите и мармаладите са с над 60% плодово съдържание и под 50% съдържание на захар. Прясното и киселото мляко са със съдържание на мазнини от 3% до 3,6%, като два дни седмично се включва кисело мляко с 2% мазнини и/или прясно мляко с 1,5% мазнини. Айрянът е без добавена сол или захар. Месото и месните продукти трябва да са без видими сухожилия, тлъстини и кости. Мляното месо е телешко или смес от телешко и свинско в съотношение 60/40. Птичето месо е без кожа. Рибата се предпочита прясна пред замразена, без кости, с ниско съдържание на сол. Яйцата са пресни, съхранявани при хладилни условия, в срок на годност. Алергените в менюто са посочени в изпълнение прилагането на Регламент №1169/2011г. на Европейския парламент и на Съвета за предоставяне на информация за храните на потребителите.***

Изготвил: инж.-технолог: Т. Димитрова