

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
04.11 – 08.11.2024г.



ПОНЕДЕЛНИК 04.11.2024

1. Супа от пиле с фиде и застройка – 150г.
2. Гювеч със зеленчуци – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

№ 1, 3, 7,

№ 1

№ -

№ 1,

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, 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. Рибна 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 tokoferoli

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.

ВТОРНИК 05.11.2024г.

1. Супа от домати – 150г.
2. Риба печена и салата от пресни краставици – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 1,

№ 1,4

№ --

№ 1

СРЯДА 06.11.2024г.

1. Супа от тиквички със застройка – 150г.
2. Кебапчета на скара и салата зеле с моркови – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,7,3

№ -

№ 7

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 07.11.2024г.

1. Паратор – 150г.
2. Месо с грах – 150г.
3. Крем ванилия – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7,

№ 1

№ 1,7

№ 1

ПЕТЪК 08.11.2024г.

1. Супа по селски със застройка – 150г.
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,7,3

№ 1

№ -

№ 1,

Управител:.....

/П. Недялкова/

Готвач:.....

/З. Димитрова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/В. Младенова/



ПОНЕДЕЛНИК 11.11.2024

1. Супа от месо със застройка – 150г.
2. Огретен – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1,7,3
№ 1, 9
№ --
№ 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,

ВТОРНИК 12.11.2024г.

1. Шаратор – 150г.
2. Зелен фасул с месо – 150г.
3. Макарони на фурна – 120г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
№ 1
№ - 1,3,7
№ 1,

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:

СРЯДА 13.11.2024г.

1. Супа борш – 150г.
2. Карначета печени и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,
№ -
№ -
№ 1,

- а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
- б) натурални смесени tokoferoli
- в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
- г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

ЧЕТВЪРТЪК 14.11.2024г.

1. Супа спанак – 150г.
2. Тиле с ориз + гарнитурa от пресни краставици – 150г.
3. Кисело мляко 2%
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,7
№ 1
№ 7
№ 1

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.

ПЕТЪК 15.11.2024г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

- № 1,4
№ 1,
№ --
№ 1



Добър апетит!

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/З. Димитрова/



Мед. лице:.....
/В. Младенова/

112 ОУ "СТОЯН ЗАИМОВ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
18.11 – 22.11.2024г.



Утвърдил:.....

/Ж. Бранкова/

ПОНЕДЕЛНИК 18.11.2024

1. Супа от пиле със застройка – 150г.
2. Леща яхния – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1, 3, 7
№ 1
№ --
№ 1

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, 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. Рибна 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 tokoferoli
- в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
- г) растителен станолев 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.

ВТОРНИК 19.11.2024г.

1. Супа по градинарски – 150г.
2. Месо със задушени картофи на фурна + гарнитурата от пресни краставици – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г.

- № 1, 3, 7,
№ 1
№ 7
№ 1

СРЯДА 20.11.2024г.

1. Супа от домати – 150г.
2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа – 45г.

- № 1, 3, 7
№ 4
№ -
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 21.11.2024г.

1. Супа от картофи – 150г.
2. Пиле по градинарски – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа – 45г.

- № 1, 3, 7
№ 1
№ --
№ 1

ПЕТЪК 22.11.2024г.

1. Паратор – 150г.
2. Винен кебап с гарнитурата ориз – 150г.
3. Млечна баница – 150г.
4. Хляб пълнозърнест – 45г.

- № 7
№ 1
№ 1, 3, 7
№ 1,

Управител:.....
/П. Недялкова/

Готвач:.....
/З. Димитрова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/В. Младенова/

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
25.11 – 29.11.2024г.



Утвърдил:.....

/Ж. Бранкова/

ПОНЕДЕЛНИК 25.11.2024

1. Супа топчета – 150г.
2. Боб яхния – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

- № 1,7,3
№ 1
№ --
№ 1,

СПИСК 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. Рибна 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 станолев 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.

ВТОРНИК 26.11.2024г.

1. Паратор – 150г.
2. Мусака с месо и картофи – 150г.
3. Мляко с ориз – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 7
№ 1,3,7
№ 1,7
№ 1,

СРЯДА 27.11.2024г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Руло Стефани и салата с пресни краставици – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1,4,7
№ 1
№ -
№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 28.11.2024г.

1. Супа от спанак - 150г.
2. Зелe с месо – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

- № 1, 3, 7
№ 1,
№ 7
№ 1,

ПЕТЪК 29.11.2024г.

1. Супа по селски – 150г.
2. Пиле фрикасе – 150г.
3. Плод– 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

- № 1, 3,7
№ 1
№ --
№ 1

Управител:.....

/П. Недялкова/

Готвач:.....

/З. Димитрова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/В. Младенова/