МЕНЮ ОТ 06.04.2026г. ДО 10.04.2026г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК-06.04.					
1.МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ С МАСЛО *Алергени- масло, сирене /рецепта №72/* **2.ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/** *Алергени-мляко* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**100** **250** **150**	**1.СУПА ЛЕЩА** */рецепта №95/* **2.ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ** *Алергени-кашкавал, брашно, мляко, яйца /рецепта №180/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** *Алергени- брашно*	**130** **150** **100** **35**	**1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА** */рецепта №28/* **2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК** */рецепта №411/412/*	**75** **200**
ВТОРНИК-07.04.					
1.КЕКС *Алергени- масло, яйца, мляко, брашно /рецепта №6, стар рецептурник/* **2.АЙРЯН /2%/** *Алергени -мляко* **10-10.30ч. ПЛОД /ЗЕЛЕНЧУК**	**100** **150** **150**	**1.МЛЕЧНА СУПА** *Алергени-мляко, яйца, сирене /рецепта №121/* **2.ПТИЧЕ МЕСО /без кожа/ ПЕЧЕНО НО ФУРНА** */рецепта №266/* **ГАРНИТУРА ОРИЗ** */рецепта №354/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** *Алергени- брашно*	**130** **150** **100** **35**	**1.ЗЪРНЕНА ЗАКУСКА** **2.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/** *Алергени -мляко*	**40** **200**
СРЯДА-08.04.					
1.ПЕЧЕН САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ И ЯЙЦЕ *Алергени-сирене, яйца, масло /рецепта №3/* **2.ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/** *Алергени -мляко* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**75** **200** **150**	**1.СУПА ОТ КАРТОФИ** *Алергени-мляко, яйца /рецепта №92/* **2.ЗАДУШЕНА РИБА /филе/ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ** *Алергени –риба, целина /рецепта №238/* **И САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ** */рецепта №303/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** *Алергени- брашно*	**130** **150** **50** **100** **35**	**1.РУЛО ОТ БИСКВИТИ** *Алергени-мляко, масло, какао /рецепта №350, стар рецептурник/* **2.АЙРЯН /3, 6%/** *Алергени -мляко*	**80** **150**
ЧЕТВЪРТЪК-09.04.					
1.ПОПАРА С ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/ *Алергени-мляко /рецепта №33, стар рецептурник/* **2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ** *Алергени-яйца* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**150** **40** **150**	**1.СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ ПО МАНАСТИРСКИ** *Алергени-целина /рецепта №94/* **2.КЮФТЕТА, ПЕЧЕНИ НА ФУРНА** *Алергени-мляко, яйца, брашно, мляко /рецепта №300/* **САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ** */рецепта №303/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПО УС "БЪЛГАРИЯ"** *Алергени- брашно*	**130** **150** **100** **35**	**1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ** *Алергени-кашкавал /рецепта №1/* **2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/** *Алергени -мляко*	**75** **250**
ПЕТЪК-10.04. **ПОЧИВЕН ДЕН**					

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./. Плодовете или зеленчуците включени в менюто са в нето тегло, гр. 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. 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