МЕНЮ ОТ 30.03.2026г. ДО 03.04.2026г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК-30.03. **1.МАКАРОНИ** ***/пълнозърнести/*** **С ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/** ***Алергени- мляко, сирене /рецепта №70/*** **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**180** **150**	**1.СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА** ***Алергени-мляко, яйца /рецепта №90/*** **2.ОМЛЕТ НА ФУРНА** ***/рецепта №230/*** **С ГАРНИТУРА ЛЮТЕНИЦА** ***/рецепта №334/*** **3.КИСЕЛО МЛЯКО /3,6%/ С ПЛОДОВЕ** ***Алергени-мляко /рецепта №367/*** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** ***Алергени- брашно***	**130** **150** **150** **35**	**1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ** ***Алергени-кашкавал /рецепта №2/*** **2.АЙРЯН /3,6%/** ***Алергени -мляко***	**85** **200**
ВТОРНИК-31.03. **1.ПЕЧЕН САНДВИЧ С МЛЯНО МЕСО И КАШКАВАЛ** ***Алергени-кашкавал, яйце /рецепта №33/*** **2.ПРЯСНО МЛЯКО /2%/ С КАКАО** ***Алергени – мляко, какао*** **10-10.30ч. ПЛОД /ЗЕЛЕНЧУК**	**75** **200** **150**	**1.СУПА ТОПЧЕТА ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО** ***Алергени-масло /рецепта №125/*** **2.ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА** ***/рецепта №155/*** **3.ПЛОДОВА САЛАТА** ***/рецепта №361/*** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** ***Алергени- брашно***	**130** **150** **100** **35**	**1.БИСКВИТЕНА ТОРТА** ***Алергени-мляко /рецепта №351, стар рецептурник/*** **2.АЙРЯН /2%/** ***Алергени -мляко***	**120** **200**
СРЯДА-01.04. **1.ПИЦА** ***Алергени-брашно, масло, кашкавал /рецепта №66/*** **2.АЙРЯН /3,6%/** ***Алергени -мляко*** **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**100** **200** **150**	**1.КРЕМ СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС** ***Алергени-мляко, масло /рецепта №104/*** **2.РИБА /филе/ С КАРТОФИ И БЯЛ СОС** ***Алергени – риба /рецепта №242/*** **САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ** ***/рецепта №303/*** **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** ***Алергени- брашно***	**130** **150** **50** **100** **35**	**1.МЛЯКО С ГРИС** ***Алергени-мляко, грис /рецепта №334, стар рецептурник/*** **2.ПЛОД**	**150** **100**
ЧЕТВЪРТЪК-02.04. **1.КОРНФЛЕЙКС С ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/** ***Алергени-корнфлейкс, мляко /рецепта №77/*** **2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ** ***Алергени-яйца*** **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**150** **40** **150**	**1.СУПА ОТ ТИКВИЧКИ СЪС ЗАСТРОЙКА** ***Алергени-мляко, яйца /рецепта №86/*** **2.РИЗОТО С ПТИЧЕ МЕСО** ***/рецепта №254/*** **3.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/** ***Алергени-мляко*** **4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ”** ***Алергени- брашно***	**130** **150** **150** **35**	**1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА И СИРЕНЕ** ***Алергени-сирене /рецепта №18/*** **2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК** ***/рецепта №411/ №412/***	**75** **200**
ПЕТЪК-03.04. **1.САНДВИЧ С ЯЙЧЕН ПАСТЕТ** ***Алергени-яйца, масло /рецепта №7/*** **2.ЧАЙ С ЛИМОН** ***/рецепта №416/*** **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**75** **200** **150**	**1.ТАРАТОР** ***Алергени-мляко /рецепта №118/*** **2.МЕСО С КАРТОФИ** ***/рецепта №268/*** **САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ** ***/рецепта №303/*** **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ”** ***Алергени- брашно***	**130** **150** **50** **100** **35**	**1.КРЕМ ВАНИЛИЯ** ***Алергени-мляко, яйца, нишесте /рецепта №396/*** **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. Натуралните сокове са 100%. Конфитюрите и мармаладите са с над 45% плодово съдържание и под 50% съдържание на захар. Прясното и киселото мляко да са със съдържание на мазнини 3-3,6%. Айрянът е без добавена сол. 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. Плодовете включени в менюто са в нето тегло, гр. 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