МЕНЮ ОТ 20.04.2026г. ДО 24.04.2026г.

ЗАКУСКА	Гр.	ОБЯД	Гр.	ПОДКРЕПИТЕЛНА ЗАКУСКА	Гр.
ПОНЕДЕЛНИК-20.04. **1.МАКАРОНИ С МАСЛО И СИРЕНЕ** *Алергени-сирене, масло /рецепта №72/* **2.АЙРЯН /3,6%/** *Алергени -мляко* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**150** **200** **150**	**1.СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА** *Алергени-целина, масло, мляко, яйца /рецепта №90/* **2.КАШКАВАЛ НА ФУРНА** *Алергени-кашкавал, мляко, яйца, масло /рецепта №232/* **3.КИСЕЛО МЛЯКО /3,6%/** *Алергени –мляко* **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** *Алергени- брашно*	**130** **150** **150** **35**	**1.САНДВИЧ С ЛЮТЕНИЦА** */рецепта №28/* **2.ПЛОДОВ/ЗЕЛЕНЧУКОВ СОК** */рецепта №411/412/*	**75** **200**
ВТОРНИК-21.04. **1.КОРНФЛЕЙКС С ПРЯСНО МЛЯКО /2%/** *Алергени-мляко, корнфлейкс /рецепта №77/* **2.ВАРЕНО ЯЙЦЕ** *Алергени-яйца* **10-10.30ч. ПЛОД /ЗЕЛЕНЧУК**	**150** **40** **150**	**1.СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ** */рецепта №94/* **2.ХАПКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО /без кожа/ СЪС СОС** */рецепта №261/* **ГАРНИТУРА ЗЕЛЕНЧУЦИ С МАСЛО** */рецепта №353/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ** *Алергени- брашно*	**130** **150** **100** **35**	**1.САНДВИЧ С КАШКАВАЛ** *Алергени-кашкавал /рецепта № 1/* **2.АЙРЯН /2%/** *Алергени –мляко*	**75** **200**
СРЯДА-22.04. **1.ПЕЧЕН САНДВИЧ СЪС СИРЕНЕ И ЯЙЦЕ** *Алергени-сирене, яйца /рецепта №3/* **2.АЙРЯН /3,6%/** *Алергени -мляко* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**75** **200** **150**	**1.СУПА ОТ КАРТОФИ** *Алергени-мляко, яйца /рецепта №96/* **2.ЗАДУШЕНА РИБА 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.КРЕМ ВАНИЛИЯ** *Алергени-мляко, нишесте /рецепта №396/* **2.ПЛОД**	**150** **100**
ЧЕТВЪРТЪК-23.04. **1.ПОПАРА С ПРЯСНО МЛЯКО** *Алергени-мляко /рецепта №33, стар рецептурник/* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**200** **150**	**1.СУПА ОТ ТИКВИЧКИ СЪС ЗАСТРОЙКА** *Алергени-мляко, яйца /рецепта №86/* **2.МЕСО С ОРИЗ** */рецепта №267/* **3.ПЛОДОВА САЛАТА** */рецепта №361/* **4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ”** *Алергени- брашно*	**130** **150** **150** **35**	**1.МЪФИНИ С ПЛОДОВЕ** *Алергени-брашно, масло, яйца, масло /рецепта №49/* **2.КИСЕЛО МЛЯКО /2%/** *Алергени -мляко*	**80** **200**
ПЕТЪК-24.04. **1.САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ КАШКАВАЛ** *Алергени-кашкавал, масло /рецепта №10/* *3-4 бр. маслини без костилки* **2.ПРЯСНО МЛЯКО /3,6%/** *Алергени -мляко* **10-10.30ч. ПЛОД/ЗЕЛЕНЧУК**	**75** **150** **150**	**1.ТАРАТОР** *Алергени-мляко /рецепта №118/* **2.КЮФТЕТА ПО ЦАРИГРАДСКИ** *Алергени-мляко, брашно, яйца /рецепта №285/* **САЛАТА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ** */рецепта №303/* **3.ПЛОД** **4.ХЛЯБ ПО УС ”БЪЛГАРИЯ”** *Алергени- брашно*	**130** **150** **50** **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./. 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 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