

МЕНЮ

17.08.2026г. - 21.08.2026г.

закуска	гр	обяд	гр	следобедна закуска	гр	* Алергени
Понеделник 1.Кус-кус със сирене 2.Чай с лимон 10:00 -Плод праскови	150 100 100	1.Пилешка супа 2.Яхния от леща 3.Плод - диня 4.Хляб-Добруджа БДС	100 130 100 35	1.Кекс 2.Айрян	80 100	Пшенично брашно- глутен,масло,мляко, целина,яйца,сирене
Вторник 1.Сандвич с шопски хайвер 2.Чай с лимон 10:00-Плод кайсии	80 100 100	1.Таратор 2.Кюфтета по цариградски 3.Плод - пъпеш 4.Хляб - Добруджа БДС	100 130 100 35	1.Сандвич с масло и маслини 2.Айрян	80 100	Мляко,масло,яйца,брашно- глутен,целина,сирене
Сряда 1.Корнфлейкс с прясно мляко 10:00-Плод кайсии	150 100	1.Доматена супа с овесени ядки 2.Месо със зелен фасул 3.Плод - диня 4.Хляб - Добруджа БДС	100 130 100 35	1.Родопска закуска 2.Айрян	80 100	Мляко,целина,яйца Брашно-глутен,масло,извара мляко-лактоза
Четвъртък 1.Сандвич с крема сирене 2.Чай с лимон 10:00-Плод праскови	80 100 100	1.Таратор 2.Пиле с ориз 3.Плод - пъпеш 4.Хляб – Пълнозърнест БДС	100 130 100 35	1.Макарони на фурна	150	Мляко-лактоза, целина масло,яйца,брашно-глутен, сирене
Петък 1.Сандвич с кашкавал 2.Чай с лимон 10:00- Плод сини сливи	80 100 100	1.Супа от картофи 2.Риба на фурна 3.Салата от зеленчуци с киноа 3.Плод - диня 4.Хляб- Пълнозърнест БДС	100 70 60 100 35	1.Мляко с грис	150	Брашно-глутен, мляко- лактоза,масло,целина, яйца,кашкавал,риба

Готвач:

Мед. сестра:

Домакин:

Директор:

* Забележка: Съгласно изпълнение на Регламент 1169 от 2011г. за вложени в храната вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост.

Меню за хранене на децата от 3 до 6 годишна възраст