

Производител: Общинско предприятие "Кухня - майка в т.ч. дейност детска млечна кухня" ул."Христо Ботев" №30

Обект на производство: Общинско предприятие "Кухня - майка в т.ч. дейност детска млечна кухня" ул."Христо Ботев" №30

09.02 ÷ 13.02.2026 г.

МЕНЮ ДЕТСКИ ГРАДИНИ

<u>ЗАКУСКА</u>	Гр.	<u>ОБЯД</u>	Гр.	<u>СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА</u>		<u>Ен</u>
ПОНЕДЕЛНИК -09.02. 1. КОРНФЛЕЙКС С ПРЯСНО МЛЯКО <i>Алергени-пшенично брашно, мляко</i>	150	1. СУПА ПИЛЕ <i>Алергени- мляко, яйце, пшенично брашно</i> 2.ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА <i>Алергени - пшен.брашно</i> 3.ПОРТОКАЛ 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени - пшен.брашно</i>	100/130 130/150 50/80 35	1. САНДВИЧ С МАСЛО И ПЛОЧКА СИРЕНЕ <i>Алергени-пшенично брашно, масло, сирене</i> 2.ЧАЙ	75 200	1220,18 Ккал
ЯБЪЛКА – 10-10:30 часа Използвай до:09022026 10 ⁰⁰ часа	80/100	Използвай до:09022026 14 ⁰⁰ часа		Използвай до:09022026 16 ³⁰ часа		
ВТОРНИК - 10.02. 1. САНДВИЧ РОДОПСКА ЗАКУСКА <i>Алергени-пшенично брашно, извара</i> 3.ЧАЙ	75 200	1. СУПА ОТ СПАНАК , <i>Алергени-мляко, яйце, пшенично брашно</i> 2.ПИЛЕ ФРИКАСЕ <i>Алергени-мляко, яйце, пшенично брашно</i> 3.ПОРТОКАЛ 4.ХЛЯБ ПО УС „БЪЛГАРИЯ“ <i>Алергени - пшен.брашно</i>	100/130 130/150 50/80 35	1.МЛЯКО С ГРИС <i>Алергени- мляко, пшеничен грис</i> 2.БАНАН	200 70	1275.19 Ккал
ЯБЪЛКА 10 -10.30 часа Използвай до:10022026 10 ⁰⁰ часа	80/100	Използвай до:10022026 14 ⁰⁰ часа		Използвай до:10022026 16 ³⁰ часа		
СРЯДА – 11.02. 1. ПОПАРА СЪС СИРЕНЕ <i>Алергени- пшенично брашно, масло, сирене</i> 2.ЧАЙ	150 200	1.СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ ПО МАНАСТИРСКИ 2.ПЛАКИЯ ОТ РИБА 3.ЯБЪЛКА 4.ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ, <i>Алергени - пшен. бр</i>	100/130 130/150 50/80 35	1.САНДВИЧ С МАСЛО И ЛЮТЕНИЦА <i>Алергени- пшенично брашно, масло</i> 2.ЧАЙ С ЛИМОН	75 200	1205.22 Ккал
БАНАН 10 -10.30 часа Използвай до:11022026 10 ⁰⁰ часа	80/100	Използвай до:11022026 14 ⁰⁰ часа		Използвай до:11022026 16 ³⁰ часа		
ЧЕТВЪРТЪК – 12.02. 1. МАКАРОНИ С МАСЛО И СИРЕНЕ <i>Алергени-, пшенично брашно, масло, сирене</i>	150	1.КРЕМ СУПА ОТ МОРКОВИ, <i>Алергени-мляко, яйце, пшенично брашно</i> 2.ТЕЛЕШКО МЕСО С ГРАХ <i>Алергени- пшенично брашно,</i> 3.ЯБЪЛКА 4.ХЛЯБ ПО УС „БЪЛГАРИЯ“ <i>Алергени - пшен. бр</i>	100/130 130/150 50/80 35	1.ГРИС ХАЛВА <i>Алергени- пшеничен грис, масло</i> 2.ЧАЙ	120 200	1205.22 Ккал
ПОРТОКАЛ- 10 -10.30 часа Използвай до:12022026 10 ⁰⁰ часа	80/100	Използвай до:12022026 14 ⁰⁰ часа		Използвай до:12022026 16 ³⁰ часа		
ПЕТЪК – 13.02. 1.САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ ПЕЧЕН ПИПЕР И СИРЕНЕ <i>Алергени- пшенично брашно, извара, сирене, масло</i> 2.ЧАЙ	75 200	1.СУПА ТОПЧЕТА <i>Алергени- пшенично брашно, мляко</i> 2.ЗАПЕКАНКА С БРОКОЛИ И КАРТОФИ 3. ПОРТОКАЛ 4. ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ <i>Алергени - пшен.брашно</i>	100/130 130/150 50/80 35	1.КИСЕЛО МЛЯКО С БОРОВИНКИ И БИСКВИТА <i>Алергени-мляко, пшенично брашно, масло</i>	200	1237,99 Ккал
БАНАН 10 - 10:30 часа Използвай до:13022026 10 ⁰⁰ часа	80/100	Използвай до:13022026 14 ⁰⁰ часа		Използвай до:13022026 16 ³⁰ часа		

Менюто подлежи на промени по независещи от нас причини.

Разработено е съобразно изискванията на Наредба №6 на МЗ, Наредба №2 на МЗХ и "Сборник рецепти за хранене на деца от 3 до 7- годишна възраст" второ преработено и допълнително издание от 2020 година

Изготвил: инж. технолог Силвия Халачева