

СЕДМИЧНО МЕНЮ
от 19.10.2026 г. до 23.10.2026 г.
ГРАДИНА

	<u>СРЯДА 21.10.2026г.</u> Закуска: 1. Кекс със сирене (1,3,4) 100 гр. 2. Чай с лимон 100 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Млечна супа със сирене (1,3,4) 130 гр. 2. Кюфтета по чирпански (1,3,4) 150 гр. 3. Хляб пълнозърнест (3) 35 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Крем какао (3,4) 150 гр. 2. Обикновени бисквити (3,4) 25 гр.
	<u>ЧЕТВЪРТЪК 22.10.2026г.</u> Закуска: 1. Зърнена закуска (корифлейкс) с прясно мляко (3,4) 150 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Супа от тиквички със застрояка (1,3,4) 130 гр. 2. Гювеч от зеленчуци със свински бут (5) 150 гр. 3. Хляб Добруджа (3) 35 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Сандвич с мед и масло (3,4) 60 гр. 2. Айрян (4) 100 гр.
<u>ПОНЕДЕЛНИК 19.10.2026г.</u> Закуска: 1. Кус – кус с масло и сирене (3,4) 150 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Супа от картофи със застрояка (1,3,4) 130 гр. 2. Риба (филе тилапия) с бял сос (2,3) 150 гр. 3. Хляб Добруджа (3) 35 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Сандвич с лютеница и масло (3,4) 75 гр. 2. Айрян (4) 100 гр.	<u>ВТОРНИК 20.10.2026г.</u> Закуска: 1. Сандвич с пастет Шопски хайвер (1,3,4) 75 гр. 2. Чай с лимон 100 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Крем супа от броколи (3,4) 130 гр. + крутони (4) 5 гр. 2. Пилешко филе с бял ориз (3) 150 гр. 3. Хляб пълнозърнест (3) 35 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Млечен кисел с нектар (3,4) 150 гр.
	<u>ПЕТЪК 23.10.2026г.</u> Закуска: 1. Печен сандвич със сирене и яйце (1,3,4) 75 гр. 2. Чай с лимон 100 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Супа топчета с месо (1,3,4) 130 гр. 2. Спанак с ориз + кисело мляко (3,4) 150 гр. 3. Хляб Добруджа (3) 35 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Варено жито с мляко (3,4) 150 г.

Изготвил: Гл.готвач, мед. сестра и домакин. Промяна на менюто става само с разрешение на Директора.
*Менюто е изготвено по наредба №6 и №2 на МЗХ,от Сборник рецепти и ръководство за здравословното хранене на деца до 3 годишна възраст(издателство „Арбилис“ООД,София,2013г.)Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца от 3 до 7 годишна възраст(издателство „Пропилер“,София,2020г.) и Сборник рецепти с наръчник за хранене на деца от 3 до 7 годишна възраст(издателство „Техника“ЕООД,2004г., утвърдени от Министерството на здравеопазването.

Домакин: Мед.сестри:1..... 2..... Гл. готвач: Директор:
/ Р.Савова / / С.Цацова / / Н.Стоянова / / Н.Ночева / / К.Богданова /

*Алергените в менюто са обозначени с цифри срещу всяко ястие според легендата.
*Легенда алергени :№1 яйца, №2 риба, №3 зърнени култури съдържащи глютен, №4 мляко и млечни продукти, №5 целина и продукти от нея.

СЕДМИЧНО МЕНЮ
от 19.10.2026 г. до 23.10.2026 г.
ЯСЛА

	<u>СРЯДА 21.10.2026г.</u> Закуска: 1. Кекс със сирене (1,3,4) 80 гр. 2. Чай с лимон 100 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Млечна супа със сирене (1,3,4) 100 гр. 2. Кюфтета по чирпански (1,3,4) 130 гр. 3. Хляб Добруджа (3) 25 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Крем какао (3,4) 100 гр. 2. Обикновенни бисквити (3,4) 15 гр.
<u>ПОНЕДЕЛНИК 19.10.2026г.</u> Закуска: 1. Кус – кус с масло и сирене (3,4) 100 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Супа от картофи със застрояка (1,3,4) 100 гр. 2. Риба (филе тилапия) с бял сос (2,3) 130 гр. 3. Хляб Добруджа (3) 25 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Сандвич с лютеница и масло (3,4) 60 гр. 2. Айрян (4) 100 гр.	<u>ЧЕТВЪРТЪК 22.10.2026г.</u> Закуска: 1. Зърнена закуска (корнфлейкс) с прясно мляко (3,4) 100 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Супа от тиквички със застрояка (1,3,4) 100 гр. 2. Гювеч от зеленчуци със свински бут (5) 130 гр. 3. Хляб Добруджа (3) 25 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Сандвич с конфитюр и масло (3,4) 60 гр. 2. Айрян (4) 100 гр.
<u>ВТОРНИК 20.10.2026г.</u> Закуска: 1. Сандвич с пастет Шопски хайвер (1,3,4) 60 гр. 2. Чай с лимон 100 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Крем супа от броколи (3,4) 100 гр. + крутони (4) 5 гр. 2. Пилешко филе с бял ориз (3) 130 гр. 3. Хляб Добруджа (3) 25 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Млечен кисел с нектар (3,4) 100 гр.	<u>ПЕТЪК 23.10.2026г.</u> Закуска: 1. Печен сандвич със сирене и яйце (1,3,4) 60 гр. 2. Чай с лимон 100 гр. Междинна закуска: Сезонен плод 100 гр. Обяд: 1. Супа топчета с месо (1,3,4) 100 гр. 2. Спанак с ориз + кисело мляко (3,4) 130 гр. 3. Хляб Добруджа (3) 25 гр. 4. Сезонен плод 60 гр. Следобедна закуска: 1. Варено жито с мляко (3,4) 100 г.

Изготвил: Гл.готвач, мед. сестра и домакин. Промяна на менюто става само с разрешение на Директора.

*Менюто е изготвено по наредба №6 и №2 на МЗХ, от Сборник рецепти и ръководство за здравословното хранене на деца до 3 годишна възраст (издателство „Арбилис“ ООД, София, 2013г.) Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца от 3 до 7 годишна възраст (издателство „Пропилер“, София, 2020г.) и Сборник рецепти с наръчник за хранене на деца от 3 до 7 годишна възраст (издателство „Техника“ ЕООД, 2004г., утвърдени от Министерството на здравеопазването).

Домакин: Мед.сестри: 1..... 2..... Гл. готвач: Директор:
/ Р.Савова / / С.Цацова / / Н.Стоянова / / Н.Ночева / / К.Богданова /

*Алергените в менюто са обозначени с цифри срещу всяко ястие според легендата.

*Легенда алергени : №1 яйца, №2 риба, №3 зърнени култури съдържащи глютен, №4 мляко и млечни продукти, №5 целина и продукти от нея.