

Утвърдил:
Жулиета Петкова
 директор на СУУНЗ „Проф. д-р Иван Шишманов“

Съгласувал:
 /...../
 Медицински специалист

СЕДМИЧНО МЕНЮ

ЗАКУСКА	СЪДЪРЖА АЛЕРГЕНИ	ОБЯД	СЪДЪРЖА АЛЕРГЕНИ
19.10.2026г. ПОНЕДЕЛНИК			
Пр. мляко с корнфлейкс, мед, плод	7, мед	1. Супа от пиле 116	1, 3, 7, 9
10 ч. от 1-4 клас		2. Яхния от зр. фасул 151	1, 9
Печен сандвич с мл. месо	1, 7	3. Плод 375	
Краставишка		4. Хляб „България“ УС	1
20.10.2026г.- ВТОРНИК			
Чай, масло, шунка, конфитюр, 2 бр. филии	1, 7	1. Таратор 112	7
10 ч. от 1-4 клас		2.Пиле със зеле 227	
Сандвич с кашкавал	1	3.Крем ванилия 388	1, 7
Плод		4. Хляб пълнозърнест УС	1
21.10.2026г. - СРЯДА			
Натурален сок, печен сандвич с мл. месо - 2 бр.	1, 3, 7	1. Крем супа от картофи 102	1, 3, 7
10. ч от 1-4клас		2. Пълнени пиперки с месо и ориз	1, 3, 7
Сандвич с топ. сирене	1, 7	3. Кекс и натурален сок 15	1, 3, 7
Прясно мляко		4. Хляб „България“ УС	1
22.10.2026г. - ЧЕТВЪРТЪК			
Пр. Мляко с какао, халва, кашкавал, 2 бр. филии	1, 7	1. Супа от тиквички 82	1, 3, 7
10 ч. От 1-4 клас		2. Гулаш 255	1
Сандвич с филе	1, 7	3. Кисело мляко 384	7
Плод		4. Хляб пълнозърнест УС	1
23.10.2026 г. - ПЕТЪК			
Айрян, баница със сирене	1, 3, 7	1. Супа от месо 119	1, 3, 7, 9
10.ч от 1-4клас		2. Маслини с ориз, салата 157	
Сандвич с шунка	1, 7	3. Плод 357	
Плодово мляко	7	4. Хляб „България“ УС	1

Забележка: Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № Н-3 от 3.10.2025 г. за здравословно хранене на учениците, Наредба № 2 на МЗХ и Рецептурника за ученическо и столово хранене

Съставил: Анелия Маринова – главен готвач

ЛЕГЕНДА НА АЛЕРГЕНИТЕ В ХРАНИТЕ

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Зърнени култури, съдържащи глютен | 8. Ядки -бадеми, орехи, макадамия, |
| 2. Ракообразни и продуктите тях | лещници, кашу, бразилски орех, кунсслед |
| 3. Яйца и продукти от тях | 9. Целина и продукти от нея |
| 4. Рибa и рибни продукти | 10. Синап и продукти от него |
| 5. Фъстъци и продукти от тях | 11. Сусамово семе и продукти от него |
| 6. Соя и соеви продукти | |
| 7. Мляко и млечни продукти | |