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

Съгласувал:
/……/
Медицински специалист

СЕДМИЧНО МЕНЮ

ЗАКУСКА	СЪДЪРЖА АЛЕРГЕНИ	ОБЯД	СЪДЪРЖА АЛЕРГЕНИ
16.11.2026г- ПОНЕДЕЛНИК			
Прясно мляко с корнфлейкс и плод	1,7 ,мед	1.Супа пиле 116	1,3,7,9
		2.Яхния от леща 151	1,3,7
10ч за у ци от 1 до 4кл		3.Плод 357	
Сандвич с шунка	1,7	4.Хляб,, България,,УС	1
Плодово мляко			
17.11.2026г ВТОРНИК			
Чай ,масло,кашкавал,халва 2ф		1.Таратор 112	7
		2.Пиле фрикасе	1,3,7
10ч за у ци от 1 до 4 кл		3.Плод 357	
Сандвич с филе	1,7	4Хляб пълнозърнест УС	1
Плод			
18.11.2026г СРЯДА			
Нат. сок печен сандвич с мл. месо 2бр	1,7	1.Супа домати	1,3,7,9
		2. Мусака,салата	
10ч за у ци от 1 до 4кл		3.Кисело мляко 384	1
Сандвич с кашкавал	1	4Хляб ,България,,УС	1
Краставичка			
19.11.2026г. --ЧЕТВЪРТЪК			
Чай,масло ,филе,конфитюр 2бр фи	1,7	1.Супа от тиквички	1,3,7,9
10ч за у ци от 1 до 4 кл		2.Свинско печено със сос хот гъби и задушен ориз със зеленчуци	1.
Сандвич с топ.сирене	1,7	3.Морковени пастички	7
Домат		4Хляб пълнозърнест УС	1,
20.11.2026г.- ПЕТЪК			
Айрян,кифла с локум	1,3,7	1.Супа месо	1,9
10ч за у ци от 1 до 4 кл		2.Бъркани яйца със сирене,печен пипер и лютеница	4
Сандвич с пастет	1,7	3.Мляко с ориз	
Натурален сок	7		

Забележка:Менюто е съобразено с изискванията на Наредба №37, 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 глутен
2. Ракообразни и продуктиот тях
3.Яйца и продукти от тях
4.Риба и рибни продукти
5.Фъстъци и продукти от тях
6.Соя и соеви продукти
7.Мляко и млечни продукти
8.Ядки -бадеми, орехи,макадамия, лещници, кашу.бразилски орех, куинслед
9. Целина и продукти от нея
10.Синап и продукти от него
11. Сусамово семе и продукти от него
12.Лупина и продукти от нея
13.Серен диоксид със сулфиди
14.Мекотели и продукти от тях