



ПОНЕДЕЛНИК 04.03.2024

НЕУЧЕБЕН ДЕН

ВТОРНИК 05.03.2024г.

1. Супа от пиле с фиде и застройка – 150г.
2. Леца яхния – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1, 3, 7,

№ 1

№ -

№ 1

СРЯДА 06.03.2024г.

1. Супа зеленчукова – 150г.
2. Карначета печени и салата зеле с моркови – 150г.
3. Нехтар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1, 3, 7,

№ 1

№ --

№ 1

ЧЕТВЪРТЪК 07.08.2024г.

1. Паратор – 150г.
2. Пиле с картофи – 150г.
3. Крем ванилия – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7,

№ 1

№ 1,7

№ 1

ПЕТЪК 08.03.2024г.

1. Супа от спанак – 150г.
2. Кюфтета по Чирпански – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 1,

№ 1

№ -

№ 1,

АЛЕРГЕНИ

СПИСКЪ НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, с изключение на:
 - а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
 - б) малтодекстрини на пшенична основа;
 - в) глюкозен сироп на ечемична основа;
 - г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
2. Ракообразни и продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях;
4. Рибна и рибни продукти с изключение на:
 - а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
 - б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.
5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти с изключение на:
 - а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;
 - б) натурални смесени tokoferoli
 - в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;
 - г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:
 - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол
 - б) лактитол.
8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.
12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO2.
13. Лупина и продукти от нея.
14. Мекотели и продукти от тях.



Добър апетит!

Управител:.....
/П. Недялкова/
Готвач:.....
/Н. Симеонова/



Мед. лице:.....
/Е. Симеонова/

20 ОУ "ТОДОР МИНКОВ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
11.03 – 15.03.2024г.



Утвърдил:



ПОНЕДЕЛНИК 11.03.2024г.

1. Супа от месо със застройка – 150г.
2. Гювеч със зеленчуци – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

АЛЕРГЕНИ

№ 1,7,3

№ 1, 9

№ --

№ 1,

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, , с изключение на:

а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;

б) малтодекстрини на пшенична основа;

в) глюкозен сироп на ечемична основа;

г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.

2. Ракообразни и продукти от тях;

3. Яйца и продукти от тях;

4. Риба и рибни продукти с изключение на:

а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;

б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

5. Фъстъци и продукти от тях;

6. Соя и соеви продукти с изключение на:

а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;

б) натурални смесени tokoferoli

в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;

г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:

а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол

б) лактитол.

8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък

9. Целина и продукти от нея.

10. Синап и продукти от него.

11. Сусамово семе и продукти от него.

12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂.

13. Лупина и продукти от нея.

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 12.03.2024г.

1. Паратор – 150г.
2. Пиле със зеле – 150г.
3. Макарони на фурна – 120г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

№ 7

№ 1,

№ - 1,3,7

№ 1,

СРЯДА 13.03.2024г.

1. Супа от зелен фасул – 150г.
2. Кюфтета на сқара и салата зеле и краставици – 150г.
3. Неќтар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 1,

№ -

№ -

№ 1,

ЧЕТВЪРТЪК 14.03.2024г.

1. Супа от спанаќ – 150г.
2. Мусаќа с месо и ќартофи – 150г.
3. Ќисело мляќо 2%
4. Хляб Добруджа–45г.

№ 7

№ 1,3,7

№ 7

№ 1

ПЕТЪК 15.03.2024г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г

№ 1,4

№ 1,

№ --

№ 1

Управител:.....

/П. Неѓалкова/

Готвач:.....

/Н. Симеонова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/Б. Симеонова/

20 ОУ "ТОДОР МИНКОВ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
18.03 – 22.03.2024г.



ПОНЕДЕЛНИК 18.03.2024

АЛЕРГЕНИ

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Супа от топчета със застройка – 150г. № 1, 3,7
2. Огретен – 150г. № 1
3. Плод – 200г. № --
4. Хляб Добруджа – 45г. № 1

1. Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, с изключение на:

а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;

б) малтодекстрини на пшенична основа;

в) глюкозен сироп на ечемична основа;

г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.

2. Ракообразни и продукти от тях;

3. Яйца и продукти от тях,

4. Рибна и рибни продукти с изключение на:

а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;

б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

5. Фъстъци и продукти от тях;

6. Соя и соеви продукти с изключение на:

а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;

б) натурални смесени токофероли

в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;

г) растителен станолев естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:

а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол

б) лактитол.

8. Ядки, а именно; бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), леканови ядки, шамфъстък

9. Целина и продукти от нея.

10. Синап и продукти от него.

11. Сусамово семе и продукти от него.

12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂.

13. Лупина и продукти от нея.

14. Мекотели и продукти от тях.

ВТОРНИК 19.03.2024г.

1. Зеленчукова супа – 150г. № 1, 7,
2. Винен кебап – 150г. № 1
3. Кисело мляко 2% – 150г. № 7
4. Хляб пълнозърнест – 45г. № 1

СРЯДА 20.03.2024г.

1. Супа от домати – 150г. № 1,4
2. Риба печена и салата зеле с моркови – 150г. № 1
3. Нектар – 200мл. № -
4. Хляб Добруджа – 45г. № 1,

ЧЕТВЪРТЪК 21.03.2024г.

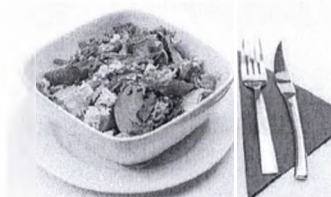
1. Шаратор – 150г. № 7
2. Месо с ориз – 150г. № 1
3. Млечна баница – 150г. № 1,7
4. Хляб Добруджа – 45г. № 1

ПЕТЪК 22.03.2024г.

1. Супа от картофи – 150г. № 1,7
2. Печено пиле и салата зеле и краставица – 150г. № 1
3. Компот – 150г. № --
4. Хляб пълнозърнест – 45г. № 1,



Управител:.....
/П. Недялкова/
Готвач:.....
/Н. Симеонова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....
/Е. Симеонова/

20 ОУ "ТОДОР МИНКОВ"

СЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА ОБЯД
25.03 – 29.03.2024г.



Утвърдил:



ПОНЕДЕЛНИК 25.03.2024

1. Супа от пиле – 150г.
2. Боб яхния – 150г.
3. Кисело мляко 2% – 150г.
4. Хляб Добруджа–45г.

ВТОРНИК 26.03.2024г.

1. Шаратор – 150г.
2. Грах с месо – 150г.
3. Мляко с грис – 150г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

СРЯДА 27.03.2024г.

1. Супа по селски без месо – 150г.
2. Кебапчета печени и салата зеле с пресни домати – 150г.
3. Нектар – 200мл.
4. Хляб Добруджа–45г.

ЧЕТВЪРТЪК 28.03.2024г.

1. Супа от спанак - 150г.
2. Пиле фрикасe – 150г.
3. Плод– 200г.
4. Хляб Добруджа–45г.

ПЕТЪК 29.03.2024г.

1. Супа от риба – 150г.
2. Спагети Болонезе – 150г.
3. Плод – 200г.
4. Хляб пълнозърнест–45г.

АЛЕРГЕНИ

№ 1, 7, 3

№ 1

№ --

№ 1,

№ 7

№ 1, 3, 7

№ 1, 7

№ 1,

№ 1, 7

№ 4

№

№ 1,

№ 1, 3, 7

№ 1

№ --

№ 1,

№ 1, 4, 7

№ 1

№ --

№ 1

СПИСК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури, съдържащи глутен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, , с изключение на:

а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;

б) малтодекстрини на пшенична основа;

в) глюкозен сироп на ечемична основа;

г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.

2. Ракообразни и продукти от тях;

3. Яйца и продукти от тях;

4. Риба и рибни продукти с изключение на:

а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;

б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

5. Фъстъци и продукти от тях;

6. Соя и соеви продукти с изключение на:

а) напълно рафинирани соево масло и мазнина;

б) натурални смесени tokoferoli

в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви източници;

г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от източници;

7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза) с изключение на:

а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол

б) лактитол.

8. Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу (Anacardium occidentale), пеканови ядки, шамфъстък

9. Целина и продукти от нея.

10. Синап и продукти от него.

11. Сусамово семе и продукти от него.

12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO2.

13. Лупина и продукти от нея.

14. Мекотели и продукти от тях.

Управител:.....

/П. Неделкова/

Готвач:.....

/Н. Симеонова/



Добър апетит!

Мед. лице:.....

/Е. Симеонова/