

**СЕДМИЧНО МЕНЮ НА УЧЕНИЧЕСКИ СТОЛ СУ "СВ.СВ.КИРИЛ И МЕТОДИЙ"**  
**Фирма "РАЙД-РАИМ КЮЛДЖЕВ" ЕООД**

09.02.2026 г. до 13.02.2026 г.

Ден от седмицата	Закуска	Обедно меню	Химичен състав	Алергени														
понеделник 09.02.2026г.	Плод 100 гр.	1.Пилешка пържола на фурна №282/80гр. гарнитура с зеле и моркови №301/120гр. 2. Мляко с ориз №387 3. Хляб У.С	Б.- 24 М.- 21 В.- 88 К.- 640	1,3,7														
вторник 10.02.2026 г.	Сандвич с масло кашкавал №48/70гр.	1.Пекано пиле на фурна №281/80гр. с гарнитура картофи с масло №336/120гр. 2. Палачинка с шоколад №398/130гр. 3. Пълнозърнест хляб	Б.- 29 М.- 26 В.- 92 К.- 710	1,3														
сряда 11.02.2026 г.	Кифла с мармалад №23/70гр.	1. Таратор №112/ 200 гр. 2.Телешко с ориз №241/ 200гр. 3. Хляб У.С	Б.- 27 М.- 19 В.- 95 К.- 665	1,7,3														
четвъртък 12.02.2026 г.	Бутер баничка №8/70 гр.	1. Супа пилешка №116/200 гр. 2. Пилешки хапки №239/80гр. с гарнитура домати и краставици №294/120гр. 3. Пълнозърнест хляб	Б.- 28 М.- 24 В.- 90 К.- 690	1,3,7														
петък 13.02.2026 г.	Хамбургер с пил.роле и зеленчук №69/70 гр.	1.Супа от зрял фасул №95/200гр. 2. Панирана бяла риба на фурна №220/80гр. гарнитура картофи и лук 309/120гр. 2.1 Кебапчета на скара №285/90 с гарнитура картофи и лук 309/120гр. 3. Хляб У.С	Б.- 32 М.- 27 В.- 88 К.- 720	1,4,9														
Спъськ с потенциалните алергени !																		
<table border="0"> <tr> <td>1 - зърнени култури, съдържащи глютен</td> <td>8 - ядки</td> </tr> <tr> <td>2 - ракообразни и продукти от тях</td> <td>9 - целина и продукти от нея</td> </tr> <tr> <td>3 - яйца и продукти от тях</td> <td>10 - синап и лупина</td> </tr> <tr> <td>4 - риба и рибни продукти</td> <td>11 - сусамово семе и продукти от него</td> </tr> <tr> <td>5 - фъстъци и продукти от тях</td> <td>12 - горчица</td> </tr> <tr> <td>6 - соя и соеви продукти</td> <td>13 - мекотели и продукти от тях</td> </tr> <tr> <td>7 - мляко и млеч.продукти (вкл. Лактоза)</td> <td>14 - серен диоксид и сулфити</td> </tr> </table>					1 - зърнени култури, съдържащи глютен	8 - ядки	2 - ракообразни и продукти от тях	9 - целина и продукти от нея	3 - яйца и продукти от тях	10 - синап и лупина	4 - риба и рибни продукти	11 - сусамово семе и продукти от него	5 - фъстъци и продукти от тях	12 - горчица	6 - соя и соеви продукти	13 - мекотели и продукти от тях	7 - мляко и млеч.продукти (вкл. Лактоза)	14 - серен диоксид и сулфити
1 - зърнени култури, съдържащи глютен	8 - ядки																	
2 - ракообразни и продукти от тях	9 - целина и продукти от нея																	
3 - яйца и продукти от тях	10 - синап и лупина																	
4 - риба и рибни продукти	11 - сусамово семе и продукти от него																	
5 - фъстъци и продукти от тях	12 - горчица																	
6 - соя и соеви продукти	13 - мекотели и продукти от тях																	
7 - мляко и млеч.продукти (вкл. Лактоза)	14 - серен диоксид и сулфити																	

Менюто е съобразено с изискванията на  
 Наредба № Н-3 от 03.10.2025г на Министерство на здравеопазването,  
 Наредба №9 на МЗХ и Рецептурника за ученическо столово хранене  
**ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ !**

Одобрил: Директор

Съгласувал: Мед. Лице



Главен готвач

Управител:

