

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

19.01.2026 г. до 23.01.2026 г.

Ден от седмицата	Закуска	Обедно меню	Химичен състав	Алергени														
понеделник 19.01.2026г.	Плод 100 гр.	1. Супа пилешка №116/200 гр. 2. Пилешка пържола на фурна №282/80гр. гарнитурa с зеле и моркови №301/120гр. 3. Хляб У.С	Б.- 55 М.-45 В.- 230 К.-620-680	1,3,7														
вторник 20.01.2026 г.	Баничка със сирене №8/70 гр.	1.Мусака с месо и картофи №269/200 гр. 2. Кисело мляко БДС №384/150гр. 3. Пълнозърнест хляб	Б.-52 М.-48 В.-225 К.-620-680	1,3														
сряда 21.01.2026 г.	Печен сандвич с мляно месо и кашкавал №59/70гр.	1. Таратор №112/ 200 гр. 2.Пиле с ориз №232/200гр. 3. Хляб У.С	Б.-50 М.-42 В.-235 К.-620-680	1,7,3														
четвъртък 22.01.2026 г.	Сандвич с масло и пил.роле №58/70гр.	1. Супа пилешко варено №114/200 2.Кюфтета на фурна№322/80гр. с гарнитурa домати и краставици №294/120гр. 3. Пълнозърнест хляб	Б.-53 М.-47 В.-220 К.-620-680	1,3,7														
петък 23.01.2026 г.	Хамбургер с кашкавал и зеленчук №70/70 гр.	1. Супа от леща №98/ 200гр 2. Риба на фурна №220/80гр. с гарнитурa картофи и лук 309/120гр. 2.2 Наденица на скара №284/80гр. с гарнитурa картофи с лук 309/120гр. 3. Хляб У.С	Б.-51 М.-50 В.-215 К.-620-680	1,4,9														
Спъськ с потенциалните алергени !																		
<table border="0"> <tr> <td>1 - зърнени култури, съдържащи глутен</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 глутен	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 глутен	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: