119 СУ „Акад.Михаил Арнаудов”

Меню закуска

Седмично меню за закуска за подпомагане храненето на учениците от 1 до 4 клас:

дата	ден	меню
09.11.2026	Понеделник	Бишкоти с морковен пълнеж / ***мляко, глутен, яйца***/
10.11.2026	Вторник	Баничка със сирене / ***мляко, глутен, яйца***/
11.11.2026	Сряда	Кашкавалка / ***мляко, глутен***/
12.11.2026	Четвъртък	Кекс ***/глутен, мляко, яйца /***
13.11.2026	Петък	Питка хамбургер със свинска шунка и зеленчук ***/глутен, мляко /***

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД
С Е Д М И Ч Н О М Е Н Ю
от 09.11.2026г. до 13.11.2026г.

I ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
150г	СУПА ТОПЧЕТА СЪС ЗАСТРОЙКА	*Мляко, глутен*
150г	КАРТОФЕНО КЮФТЕ С Г-РА: КИСЕЛО МЛЯКО	*Мляко, глутен, яйца*
150-200г	ПЛОД	
43г	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ВТОРНИК**	
150г	КРЕМ СУПА МОРКОВИ	*Мляко, глутен*
150г	СВИНСКО С ГРАХ	*Глутен*
150-200г	ПЛОД	
43	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**СРЯДА**	
150г	СУПА ЧЕРВЕНА ЛЕЩА	*Мляко, глутен*
150г	МУСАКА	*Глутен, мляко, яйца*
150-200г	ПЛОД	
43г	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ЧЕТВЪРТЪК**	
150г	ТАРАТОР	*Мляко*
150г	ПИЛЕ С ОРИЗ	
120г	БИСКВИТЕНА ТОРТА	*Глутен, мляко*
43г	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ПЕТЪК**	
150г	СПАНАЧЕНА СУПА	*Глутен, мляко*
150г	БЯЛА РИБА НА ФУРНА С Г-РА: САЛАТА	*Риба*
150-200г	ПЛОД	
43г	Хляб Добруджа УС	*Глутен*

Забележка:
I вариант – за ученици от 7 до 13 години

Препоръчителни стойности за прием на енергия и хранителни вещества
За възраст от 7 до 13 години: 1890 ккал/ден
Обядът трябва да осигурява около 30% от средните енергийни потребности за деня: (567-828 ккал) на един обяд в зависимост от възрастта
Два пъти седмично пълнозърнест хляб
Плодовете могат да се заменят според възможностите на пазара
Менюто е съобразено с изискванията на :
Наредба № Н-3 от 03.10.2025г на Министерство на здравеопазването,
Наредба №9 на МЗХ и Сборник рецепти за ученическо столово хранене и бюфети на издателство „Техника“ 2012 година

Утвърдено:
Директор: Диян Стаматов
Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова

Съгласувано:
Мед.лице: Петя Христова

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД
СЕДМИЧНО МЕНЮ - ВТОРИ ВАРИАНТ
от 09.11.2026г. до 13.11.2026г.

II ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
200г	СУПА ТОПЧЕТА СЪС ЗАСТРОЙКА	*Мляко, глутен*
150г	ПИЛЕШКО ШИШЧЕ С Г-РА: САЛАТА	
150-200г	ПЛОД	
43г	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	ВТОРНИК	
200г	КРЕМ СУПА МОРКОВИ	*Мляко, глутен*
250г	ПИЛЕШКИ ХАПКИ С Г-РА: ЗАДУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	*глутен*
150-200г	ПЛОД	*Мляко, глутен*
43г	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	СРЯДА	
200г	СУПА ЧЕРВЕНА ЛЕЩА	*Мляко, глутен*
250г	СВИНСКО ФИЛЕ СЪС ЗАДУШЕНИ КАРТОФИ	
150-200г	ПЛОД	
43г	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	ЧЕТВЪРТЪК	
200г	ТАРАТОР	*Мляко*
250г	ЦАРИГРАДСКИ КЮФТЕНЦА С КАРТОФЕНО ПЮРЕ	*Мляко, глутен*
120г	БИСКВИТЕНА ТОРТА	*Глутен, мляко*
43г	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	ПЕТЪК	
200г	СПАНАЧЕНА СУПА	*Глутен, мляко*
250г	КЮФТЕТА С Г-РА: САЛАТА	*глутен*
150-200г	ПЛОД	
43г	Хляб Добруджа УС	*Глутен*

Забележка:
I вариант – за ученици от 7 до 13 години
Препоръчителни стойности за прием на енергия и хранителни вещества
За възраст от 7 до 13 години: 1890 ккал/ден
Обядът трябва да осигурява около 30% от средните енергийни потребности за деня: (567-828 ккал) на един обяд в зависимост от възрастта
Два пъти седмично пълнозърнест хляб
Плодовете могат да се заменят според възможностите на пазара
Менюто е съобразено с изискванията на :
Наредба № Н-3 от 03.10.2025г на Министерство на здравеопазването,
Наредба №9 на МЗХ и Сборник рецепти за ученическо столово хранене и бюфети на издателство „Техника“ 2012 година

Утвърдено:
Директор: Диян Стаматов

Съгласувано:
Мед.лице: Петя Христова

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова