

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

Съгласувал:  
/...../  
Медицински специалист

### СЕДМИЧНО МЕНЮ

ЗАКУСКА	СЪДЪРЖА АЛЕРГЕНИ	ОБЯД	СЪДЪРЖА АЛЕРГЕНИ
<b>03.02.2026г. ВТОРНИК</b>			
Прясно мляко с кекс	1, 3, 7	1. Супа от спанак 79	1, 3, 7
		2. Месо със зеле 251	
10 ч. от 1-4клас		3. Плод 357	
Сандвич с шунка	1, 7	4. Хляб „България“ УС	1
Плод			
<b>04.02.2026г.- СРЯДА</b>			
Чай, масло, кашкавал, мед, хляб	1, 7, мед	1. Таратор 112	7
		2. Св. печено с картофено пюре и гъбен сос	1
10 ч. от 1-4клас		3. Плод 357	
Сандвич с кр. сирене	1, 7	4. Хляб пълнозърнест УС	1
домат			
<b>05.02.2026г. – ЧЕТВЪРТЪК</b>			
Айрян, пържени филии с конфитюр	1, 3, 7	1. Крем супа от моркови 104	1, 3, 7
		2. Месо с ориз, кисели краставички и къполлу 241	
10.ч от 1-4клас		3. Кисело мляко	7
Сандвич с шпек	1, 7	4. Хляб “България” УС	1
краставичка			
<b>06.02.2026г. ПЕТЪК</b>			
Натурален сок, тутманик със сирене	1, 7	1. Супа пиле 116	1, 3, 7
		2. Риба с домати 218	
10.ч от 1-4клас		3. Печена тиква с мед 369	мед
Сандвич с кашкавал	1, 7	4. Хляб пълнозърнест	1
Плод			

Забележка: Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № Н-3 от 3.10.2025 г. за здравословно хранене на учениците, 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 продуктите от 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