



**Седмично меню на училищния стол**

**От 04 . 03 . 2026 г. до 06 . 03 . 2026 г.**

Ден / Дата	Закуска	Обяд	№ на рецепта / страница	Алерген	Енергия Kcal
<b>Понеделник</b> 02.03.2026					
<b>Вторник</b> 03.03.2026					
<b>Сряда</b> 04.03.2026	Студен сандвич с лютеница УС и сирене 42/104 Билков чай Училищен плод	1. Супа пиле 2. Яхния зрял фасул 3. Плод портокал 4. Хляб - Пълнозърнест	116/146 151/168 357/289	Яйца, мляко, глутен, лактоза	550
<b>Четвъртък</b> 05.04.2026	Топъл сандвич с кашкавал 47/109 Билков чай Училищно мляко	1. Супа риба 2. Ориз със зеленчуци и кашкавал 3. Плод круша 4. Хляб - Добруджа УС	130/153 163/175 357/289	Яйца, мляко, глутен, лактоза, риба	750
<b>Петък</b> 06.03.2026	Пълнозърнест сандвич с мед и масло 65/104 Билков чай	1. Супа гъби 2. Пиле грах 3. Плод ябълка 4. Хляб - Пълнозърнест	84/126 223/210 357/289	Яйца, мляко, глутен, лактоза	680

Менюто е изготвено по Сборник рецепти за ученически столове на издателство Техника – 2012г. и съобразено с изискванията на Наредба № 3 / 3.10.2025 , Наредба № 2 на МЗХ

**X**

ПЕТЯ НЕДЕЛЧЕВА  
Директор на СУ "Бачо Киро"