



Ученическо и столово хранене ЕАД Варна

гр. Варна ул. "Крали Марко" №3 тел.: 0879 996 815, 0879 996 801
www.ushvarna.com E-mail: office@ushvarna.com

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 19.10.- 23.10.2026 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПИЛЕ ВАРЕНО Р.2114/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С ДОМАТЕН СОС Р.2196/150 ГР. (1) НАТУРАЛЕН СОК Р.663/200 ГР.
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ Р.2102/150 ГР. (1,4) ПИЛЕ С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.2228/150 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	ТАРАТОР Р.2112/150 ГР. (1) КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ Р.300/80 ГР. (1,4) МЕШАНА САЛАТА 450/80 ГР. КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.655/150 ГР. (1) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ Р.2061/150 ГР. (1,4) РИБА ПЕЧЕНА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.220/80 ГР. (3) САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	ТАРАТОР Р.2112/150 ГР. (1) МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2185/150 ГР. (1,4) САЛАТА ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.2294/100 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ СЕ ИЗПОЛЗВАТ
БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!**

**ПРИСЪСТВАЩИ В МЕНЮТО ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ И НЕПОНОСИМОСТИ: 1
МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ, 3 РИБА, 4 ЯЙЦА, 5 ЦЕЛИНА**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА





Ученическо и столово хранене ЕАД Варна

гр. Варна ул. "Крали Марко" №3 тел.: 0879 996 815, 0879 996 801
www.ushvarna.com E-mail: office@ushvarna.com

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 – БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 19.10.- 23.10.2026 Г.

(ИЗКЛЮЧЕНИ СА КРАВЕ МЛЯКО -ПРЯСНО И КИСЕЛО, ИЗВАРА, КАШКАВАЛ, КРАВЕ МАСЛО И
ТЕЛЕШКО МЕСО)

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПИЛЕ ВАРЕНО Р.2114/150 ГР. СПАГЕТИ С ДОМАТЕН СОС БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2196/150 ГР. (2) НАТУРАЛЕН СОК Р.663/200 ГР.
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2102/150 ГР. (2,4) ПИЛЕ С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.2228/150 ГР. ПЛОД Р.2357 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
СРЯДА	СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2095 КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.300/80 ГР. (2,4) СААТА МЕШАНА Р.450/80 ГР. КРЕМ ВАНИЛИЯ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655/150 ГР. (2) ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р. 2061 (2,4) РИБА ПЕЧЕНА Р.2220/80 ГР. (2,3) САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452/80 ГР. ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2) <i>Зелен плод р. 2357</i>
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2125/150 ГР. (2,4) МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2185/150 ГР. (2,4) САЛАТА ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.2294/100 ГР. ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ ПРЯСНОТО МЛЯКО СЕ ЗАМЕСТВА СЪС СПЕЦИАЛНО МЛЯКО (МЛЕЧЕН ХИДРОЛИЗАТ) ЗА ДИЕТОТЕРАПИЯ НА КЪРМАЧЕТА И ДЕЦА С ХРАНИТЕЛНА АЛЕРГИЯ И ХРАНИТЕЛЕН ТОЛЕРАНС ОТ РАЖДАНЕТО, БЕЗ ЛАКТОЗА, БЕЗ КАЗЕИН! КРАВЕТО МАСЛО СЕ ЗАМЕСТВА С РАСТИТЕЛНО МАСЛО ИЛИ ЗЕХТИН!

ПРИСЪСТВАЩИ В МЕНЮТО ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ И НЕПОНОСИМОСТ: 2 ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ, СЪДЪРЖАЩИ ГЛУТЕН, 3 РИБА, 4 ЯЙЦА, 5 ЦЕЛИНА

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА





Ученическо и столово хранене ЕАД Варна

гр. Варна ул. "Крали Марко" №3 тел.: 0879 996 815, 0879 996 801
www.ushvarna.com E-mail: office@ushvarna.com

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3 – БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 19.10.- 23.10.2026 Г.

(ИЗКЛЮЧЕНИ СА ГЛУТЕН СЪДЪРЖАЩИ ХРАНИ, ПР.И КИСЕЛО МЛЯКО, СИРЕНЕ, КАШКАВАЛ,
ИЗВАРА, КРАВЕ МАСЛО И ТЕЛЕШКО МЕСО, ЯЙЦА)

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПИЛЕ ВАРЕНО Р.2114/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С ДОМАТЕН СОС БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2196/150 ГР. НАТУРАЛЕН СОК Р.663/200 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2102/150 ГР. ПИЛЕ С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.2228/150 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2095 КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ И ЯЙЦА Р.300/80 ГР. САЛАТА МЕШАНА Р.450/80 ГР. КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВ. НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛ. ПРОДУКТИ Р.655/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2061/150 ГР. РИБА ПЕЧЕНА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2220/80 ГР. (3) САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452/80 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002 <i>Плод р. 2357</i>
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2125/150 ГР. ТИКВИЧКИ С ОРИЗ Р.161/150 ГР. САЛАТА ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.2294/100 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО СЕ ЗАМЕНЯВА СЪС СПЕЦИАЛНО МЛЯКО (МЛЕЧЕН ХИДРОЛИЗАТ) ЗА ДИЕТОТЕРАПИЯ НА КЪРМАЧЕТА И ДЕЦА С ХРАНИТЕЛНА АЛЕРГИЯ И ХРАНИТЕЛЕН ИНТОЛЕРАНС ОТ РАЖДАНЕТО, БЕЗ ЛАКТОЗА, БЕЗ КАЗЕИН! КРАВЕТО МАСЛО СЕ ЗАМЕНЯВА С РАСТИТЕЛНО МАСЛО ИЛИ ЗЕХТИН! ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!

ПРИСЪСТВАЩИ В МЕНЮТО ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ И НЕПОНОСИМОСТИ: 3 РИБА, 5 ЦЕЛИНА

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА





Ученическо и столово хранене ЕАД Варна

гр. Варна ул. "Крали Марко" №3 тел.: 0879 996 815, 0879 996 801
www.ushvarna.com E-mail: office@ushvarna.com

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 4 – БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ, БЕЗ РИБА, ЯЙЦА, КАКАО И ЦИТРУСИ

УЧЕНИЦИ ЗА 19.10.- 23.10.2026 Г.

**(ИЗКЛЮЧЕНИ СА ГЛУТЕН СЪДЪРЖАЩИ ХРАНИ, ПР. И
КИС. МЛЯКО, СИРЕНЕ, КАШКАВАЛ, ИЗВАРА, КР. МАСЛО, ТЕЛ. МЕСО, КАКАО, ЯЙЦЕ, РИБА, ЦИТРУС. ПЛОДОВЕ)**

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПИЛЕ ВАРЕНО Р.2114/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С ДОМАТЕН СОС БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2196/150 ГР. НАТУРАЛЕН СОК Р.663/200 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2102/150 ГР. ПИЛЕ С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.2228/150 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2095 КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ И ЯЙЦА Р.300/80 ГР. САЛАТА МЕШАНА Р.450/80 ГР. КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2061/150 ГР. ПИЛЕ ПЕЧЕНО Р.2237/70 ГР. САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2125 ТИКВИЧКИ С ОРИЗ Р.161/150 ГР. САЛАТА ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.2294/100 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО СЕ ЗАМЕНЯВА СЪС СПЕЦИАЛНО МЛЯКО (МЛЕЧЕН ХИДРОЛИЗАТ) ЗА ДИЕТОТЕРАПИЯ НА КЪРМАЧЕТА И ДЕЦА С ХРАНИТЕЛНА АЛЕРГИЯ И ХРАНИТЕЛЕН ИНТОЛЕРАНС ОТ РАЖДАНЕТО, БЕЗ ЛАКТОЗА, БЕЗ КАЗЕИН! КРАВЕТО МАСЛО СЕ ЗАМЕНЯВА С РАСТИТЕЛНО МАСЛО ИЛИ ЗЕХТИН! ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

