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 2.11.- 6.11.2026 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2061 (1,4) РИЗОТО С ПИЛЕШКО МЕСО Р.2917/150 ГР. САЛАТА ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.312/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	ТАРАТОР Р.2112 (1) ПЕЧЕНИ КЮФТЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.300/80 ГР. (1,4) САЛАТА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.473/80 ГР. КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.2389 (1) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2099 (1,4) РИБА ПЕЧЕНА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2220/80 ГР. (3) САЛАТА ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ЗАЕШКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2122 (1,4) БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С ДОМ.СОС СИРЕНЕ И КАШКАВАЛ Р.216/150 ГР. (1) САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.2300 ПЛОД Р.2357

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

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

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 – БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 2.11.- 6.11.2026 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2061/150 ГР. (2,4) РИЗОТО С ПИЛЕШКО МЕСО Р.2917/150 ГР. САЛАТА ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.312 ПЛОД Р.2357 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2086/150 ГР. (2,4) КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.300/80 ГР. (2,4) САЛАТА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.473/80 ГР. КРЕМ КАКАО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2389/150 ГР. (2) ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2099/150 ГР. (2,4) РИБА ПЕЧЕНА Р.2220/80 ГР. (2) САЛАТА ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704/80 ГР. ПЛОД Р.2357 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ПЕТЪК	СУПА ЗАЕШКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2122 (2,4) СПАГЕТИ С ДОМАТЕН СОС БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.216/150 ГР. (2) САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.2300/100 ГР. ПЛОД Р.2357

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ 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

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 2.11.- 6.11.2026 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКАС БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2061/150 ГР. РИЗОТО С ПИЛЕШКО МЕСО Р.2917/150 ГР. САЛАТА ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.312/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086/150 ГР. КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ И ЯЙЦА Р.300/80 ГР. САЛАТА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.473/80 ГР. КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВ. НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛ. ПРОДУКТИ Р.2389/150 ГР. (2) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2099/150 ГР. РИБА ПЕЧЕНА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2220/80 ГР. (3) САЛАТА ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ЗАЕШКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2122/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С ДОМАТЕН СОС И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.216/150 ГР. САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.230/100 ГР. ПЛОД Р.2357

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО СЕ ЗАМЕСТВА 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 ЗАМЕСТВА 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

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

"УЧЕНИЧЕСКО И СТОЛОВО ХРАНЕНЕ" ЕАД ВАРНА

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 2.11.- 6.11.2026 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	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2061/150 ГР. РИЗОТО С ПИЛЕШКО МЕСО Р.2917/150 ГР. САЛАТА ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.312 ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086/150 ГР. К'ФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ И ЯЙЦА Р.300/80 ГР. САЛАТА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.473/80 ГР. КРЕМ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2389/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2099/150 ГР. ПИЛЕ ПЕЧЕНО Р.2237/70 ГР. САЛАТА ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦА Р.704/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ЗАЕШКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2122/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С ДОМАТЕН СОС БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.216/150 ГР. САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.2300 ПЛОД Р.2357

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО СЕ ЗАМЕСТВА 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 ЗАМЕСТВА 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