

Утвърдил/а
д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 11.10.21 г. до 15.10.21 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
10 ч. П	1.Безглутенови макаронени изделия със сирене – р.72 2.Айрян Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Плакия от леща, с безглутеново брашно – р.148 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Сандвич с пастет от маслини и домати, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Айрян
10 ч. В	1.Прясно мляко 2.Сандвич кашкавал, с безглутенов хляб - р.1 Грозде	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Салата от пресни домати – р.707 КС	1.Сандвич с пюре от тиквички и моркови, с безглутенов хляб – р.621КС 2.Айрян
10 ч. С	1.Сандвич с шопски хайвер, с безглутенов хляб – р.17 2.Цитронада Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова със застрояка – р.90 3.Заешко месо с ориз – р.267 4.Краставица 5.Печена тиква със захар	1.Кисело мляко с пресни плодове и царевичен корнфлейкс – р.368
10 ч. Ч	1.Елда със сирене – р. КС 2.Айрян Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи със зехтин – р.352 5.Краставица	1.Сандвич с безглутенова лютеница със сирене, с безглутенов хляб – р.18 2.Айрян
10 ч. П	1.Натурален сок -100% плод 2.Сандвич със сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб - р.2 Грозде	1.Таратор – р.118 2.Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос, сирене и кашкавал – р.216 3.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.537КС 2.Айрян

Внимание: При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти.

Утвърдил
 Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 11.10.21 г. до 15.10.21 г.

/изключени са краве мляко - прясно и кисело, сирене, извара, кашкавал, краве масло и телешко месо/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Макаронени изделия със захар – р.521 КС 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Плакия от леща – р.148 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Сандвич с пастет от маслини и домати - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 Грозде	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Салата от пресни домати – р.707 КС	1.Сандвич с пюре от тиквички и моркови – р.621КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Попара с мляко, без сирене – р.76 2.Натурален сок -100% плод Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова, без млечни продукти – р.90 3.Заешко месо с ориз – р.267 4.Краставица 5.Печена тиква със захар	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Ябълка
Ч 10 ч.	1.Елда с тофу – р. КС 2.Био оризово мляко Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи със зехтин – р.352 5.Краставица	1.Сандвич с лютеница, без сирене – р.18 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 2.Натурален сок -100% плод Грозде	1.Крем супа от броколи – р.105 2.Макаронени изделия с доматиен сос, без млечни продукти – р.216 3.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС 2.Био оризово мляко

Внимание: При приготвяне на ястията прясното краве мляко да 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 да се замества с растително масло или зехтин!

Утвърдил:  Данчала Колева
/д-р Д. Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 11.10.21 г. до 15.10.21 г.
/изключени са глутен съд. храни, прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, краве масло и телешко месо/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.521 КС 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Плакия от леща, с безглутеново брашно – р.148 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Сандвич с пастет от маслини и домати, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 Грозде	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Салата от пресни домати – р.707 КС	1.Сандвич с пюре от тиквички и моркови, с безглутенов хляб – р.621КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Попара с мляко, без сирене, с безглутенов хляб – р.76 2.Натурален сок -100% плод Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова, без млечни продукти – р.90 3.Заешко месо с ориз – р.267 4.Краставица 5.Печена тиква със захар	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Ябълка
Ч 10 ч.	1.Елда с тофу – р. КС 2.Био оризово мляко Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи със зехтин – р.352 5.Краставица	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без сирене, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33 2.Натурален сок -100% плод Грозде	1.Крем супа от броколи – р.105 2.Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос, без млечни продукти – р.216 3.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко

Внимание: При приготвяне на ястията прясното краве мляко да се замества с 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 да се замества с растително масло или зехтин! При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти!

УТВЪРДИТЕЛ
 Д-р Десисла Колева
 Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 11.10.21 г. до 15.10.21 г.

/изключени са: глутен съд. храни, млечен белтък, телешко месо, какао, яйце, риба, citrusови плодове/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1. Безглутенови макаронени изделия със захар – р.521 КС 2. Био оризово мляко Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа пиле варено – р.120 3. Плакия от леща, с безглутеново брашно – р.148 4. Салата от моркови – р.456 5. Компот	1. Сандвич с пастет от маслини и домати, с безглутенов хляб – р.616 КС 2. Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1. Био оризово мляко 2. Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС Грозде	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3. Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4. Салата от пресни домати – р.707 КС	1. Сандвич с пюре от тиквички и моркови, с безглутенов хляб – р.621КС 2. Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1. Попара с мляко, без сирене, с безглутенов хляб – р.76 2. Натурален сок -100% плод Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа зеленчукова, без млечни продукти – р.90 3. Заешко месо с ориз – р.267 4. Краставица 5. Печена тиква със захар	1. Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 Ябълка
Ч 10ч.	1. Елда с тофу – р. КС 2. Био оризово мляко Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3. Пиле печено на фурна – р.266 4. Картофи със зехтин – р.352 5. Краставица	1. Сандвич с безглутенова лютеница, без сирене, с безглутенов хляб – р.18 2. Натурален сок -100% плод
П 10ч.	1. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2. Натурален сок -100% плод Грозде	1. Крем супа от броколи – р.105 2. Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос, без млечни продукти – р.216 3. Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1. Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2. Био оризово мляко

Внимание: При приготвяне на ястията прясното краве мляко да се замества със специално мляко/ млечен хидролизат/ за диетотерапия на кърмачета и деца с хранителна алергия и хранителен intolerанс от раждането, без лактоза, без казеин! Кравето масло да се замества с растително масло или зехтин! При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти! Да се изключи лимоновия сок от ястията!