Утвърдил: /Д. Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ
Р Е Ж И М 1 - Б Е З Г Л У Т Е Н О В Р Е Ж И М
за Детските градини от 15.11.21 до 19.11.21г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Попара с безглутенов хляб, краве масло и сирене – р.76 2.Прясно мляко с какао Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.462	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Айрян
В 10 ч.	1.Айрян 2.Сандвич със сирене, с безглутенов хляб - р.1 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета печени на фурна от мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.300 4.Задушен ориз – р.481 5.Безглутенова лютеница с праз лук – р.334	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Айрян
С 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце, сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.6 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи със застройка, с безглутенови продукти – р.92 3.Заешко месо, задушено със зеленчуци – р.276 4.Млечен кисел с тиква, без ядки, с царевичен грис – р.390	1.Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Айрян
Ч 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, с безглутенови продукти – р.801 КС 3.Пилешко месо с грах – р.249 4.Компот	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
П 10 ч.	1.Натурален сок -100% плод 2.Печен сандвич с мляно месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо и спанак, с безглутенови продукти – р.127 3.Ориз с праз лук и маслини, без булгур– р.163 4.Салата от пресни краставици – р.446	1.Кисело мляко с пресни плодове и царевичен корнфлейкс – р.368 2.Безглутенови бисквити

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

Утвърдил: /Д. Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 15.11.21 до 19.11.21г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Попара с мляко, без сирене – р.76 Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо – р.125 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.462	1.Макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домат - р.2 Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета печени на фурна от мляно свинско месо – р.300 4.Задушен ориз – р.481 5.Лютеница с праз лук – р.334	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти - р.618 КС 2.Чай
С 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце и зеленчуци, без сирене – р.6 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи без застройка – р.92 3.Заешко месо, задушено със зеленчуци – р.276 4.Млечен кисел с тиква, без ядки, с царевичен грис – р.390	1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8 Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, без застройка – р.801 КС 3.Пилешко месо с грах – р.249 4.Компот	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
П 10 ч.	1.Натурален сок -100% плод 2.Печен сандвич с мляно свинско месо, без кашкавал – р.33 Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо и спанак, без застройка – р.127 3.Ориз с праз лук и маслини – р.163 4.Салата от пресни краставици – р.446	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.634 КС/ст/ 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти

Внимание: <u>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!</u>

Кравето масло да се замества с растително масло или зехтин!

Утвърдил: Д. Колева
/ Д. Колева /

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 15.11.21 до 19.11.21г.

/изключени са глутен съд. храни, прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, краве масло и телешко месо/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1.Попара с мляко, без сирене, с безглутенов хляб – р.76 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.462	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домат, с безглутенов хляб - р.2 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета печени на фурна от мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.300 4.Задушен ориз – р.481 5.Безглутенова лютеница с праз лук – р.334	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.618КС 2.Чай
С 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце и зеленчуци, без сирене, с безглутенов хляб – р.6 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи без застройка – р.92 3.Заешко месо, задушено със зеленчуци – р.276 4.Млечен кисел с тиква, без ядки, с царевичен грис –р.390	1.Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, без застройка – р.801 КС 3.Пилешко месо с грах – р.249 4.Компот	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
П .10 ч	1.Натурален сок -100% плод 2.Печен сандвич с мляно свинско месо, без кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо и спанак, с безглутенови продукти, без застройка – р.127 3.Ориз с праз лук и маслини, без булгур– р.163 4.Салата от пресни краставици – р.446	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.634 КС/ст/ 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти

Внимание: <u>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!</u> Кравето масло да се замества с растително масло или зехтин! <u>При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти</u>!

Утвърдил: Д. Колева
/ Д. Колева /

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 15.11.21 до 19.11.21г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1.Попара с мляко, без сирене, с безглутенов хляб – р.76 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти, без застройка – р.125 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.462	1.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домат, с безглутенов хляб - р.12 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета печени на фурна от мляно свинско месо, с безглутенови продукти, без яйца – р.300 4.Задушен ориз – р.481 5.Безглутенова лютеница с праз лук – р.334	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Чай
С 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС 3.Краставица Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи без застройка – р.92 3.Заешко месо, задушено със зеленчуци – р.276 4.Млечен кисел с тиква, без ядки, с царевичен грис –р.390	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти Грозде	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, без застройка – р.801 КС 3.Пилешко месо с грах – р.249 4.Компот	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
П 10ч.	1.Качамак с тофу – р.КС 2.Био оризово мляко Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо и спанак, с безглутенови продукти, без застройка – р.127 3.Ориз с праз лук и маслини, без булгур– р.163 4.Салата от пресни краставици – р.446	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.634 КС/ст/ 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти

Внимание: <u>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!</u>
Кравето масло да се замества с растително масло или зехтин! <u>При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти</u>! Да се изключи лимоновия сок от ястията!