

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗ ГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 18.10.21 до 22.10.21г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П	1.Попара с безглутенов хляб, краве масло и сирене – р.76 2.Прясно мляко с какао	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа със заешко месо, с безглутеново брашно – р.805 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.84 5.Компот	1.Качамак с конфитюр, с царевичен грис – р.КС 2.Айрян
10 ч.	Ябълка		
В	1.Айрян 2.Сандвич със сирене, с безглутенов хляб - р.1	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, с безглутеново брашно – р.289 4.Салата от домати и краставици – р.706	1.Кисело мляко с пресни плодове и царевичен корнфлейкс – р.368 2.Безглутенови бисквити
10 ч.	Круша		
С	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце, сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.6	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от тиква и грах, с безглутенови крутони – р.115 3.Пилешко месо, задушено със зеленчуци – р.260 4.Краставица 5.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис –р.392	1.Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Кисело мляко
10 ч.	Банан		
Ч	1.Прясно мляко 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и зехтин – р.352	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
10 ч.	Грозде		
П	1.Натурален сок -100% плод 2.Печен сандвич с мляно месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3.Спанак с ориз – р.162 4.Кисело мляко	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Айрян
10 ч.	Круша		

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

Утвърдил: 
 д-р Даниела Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 18.10.21 до 22.10.21г.

/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 със заешко месо – р.805 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.84 5.Компот	1.Качамак с конфитюр, с царевичен грис – р.КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати - р.КС КС Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Мусака с мляно свинско месо и картофи – р.289 4.Салата от домати и краставици – р.706	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.524 КС/ст/ 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
С 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце и зеленчуци, без сирене – р.6 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от тиква и грах – р.115 3.Пилешко месо, задушено със зеленчуци – р.260 4.Краставица 5.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	1.Мляко 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8 Грозде	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и зехтин – р.352	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 с топчета от мляно свинско месо – р.125 3.Спанак с ориз – р.162 4.Компот	1.Макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод

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!

Утвърдила е: *Д-р Д. Котева*
/д-р Д. Котева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 18.10.21 до 22.10.21г.
/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 със заешко месо, с безглутеново брашно – р.805 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.84 5.Компот	1.Качамак с конфитюр, с царевичен грис – р.КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.КС Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, с безглутеново брашно – р.289 4.Салата от домати и краставици – р.706	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.524 КС/ст/ 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
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.Крем супа от тиква и грах, с безглутенови крутони – р.115 3.Пилешко месо, задушено със зеленчуци – р.260 4.Краставица 5.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	1.Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1.Мляко 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 Грозде	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и зехтин – р.352	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 с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3.Спанак с ориз – р.162 4.Компот	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод

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!

Утвърдил: 

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 18.10.21 до 22.10.21г.

/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 със заешко месо, без застройка – р.805 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.84 5.Компот	1.Качамак с конфитюр, с царевичен грис – р.КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.КС Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, с безглутеново брашно, без яйце – р.289 4.Салата от домати и краставици – р.706	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.524 КС/ст/ 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
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.Крем супа от тиква и грах, с безглутенови крутони – р.115 3.Пилешко месо, задушено със зеленчуци – р.260 4.Краставица 5.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко
Ч 10ч.	1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти Грозде	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Пиле печено на фурна – р.266 4.Картофи с лук и със зехтин – р.352	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
П 10ч.	1.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.521 КС 2.Натурален сок -100% плод Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3.Спанак с ориз – р.162 4.Компот	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод

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! При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти! Да се изключи лимоновия сок от ястията!