

Утвърдил  
 Д-р Даниела Мелева  
 Диетолог

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ 1 - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**  
 за Детските градини от 20.09.21 до 24.09.21г.

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 от пиле варено с безглутенови продукти – р.120 3.Яхния от леща – р.154 4.Краставица 5.Компот	1.Сандвич с безглутенова лютеница със сирене, с безглутенов хляб – р.18 2.Айрян
В 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с пастет от кашкавал и краве масло, с безглутенов хляб - р.10 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Пилешко месо с тиквички, с безглутеново брашно – р.250 4.Мляко с ориз – р.404	1.Кисело мляко с пресни плодове – р.367 2.Безглутенови бисквити
С 10 ч.	<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
Ч 10 ч.	1.Цитронада 2.Печен сандвич със сирене и яйце, с безглутенов хляб - р.3 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и със зехтин – р.352 5.Салата от домати и краставици – р.706	1.Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Кисело мляко
П 10 ч.	1.Айрян 1.Сандвич с пастет от варено яйце, сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.6 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа със заешко месо, с безглутеново брашно – р.805 3.Пиперки печени с доматиен сос – р.200 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.319	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.524 КС/ст/

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

УТВЪРДИЛ  
 Д-р Даниела Колева  
 Диетолог

**ПРИМЕРНО МЕНИО**

**РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 20.09.21 до 24.09.21г.

/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 от пиле варено – р.120 3.Яхния от леща – р.154 4.Краставица 5.Компот	1.Сандвич с лютеница, без сирене – р.18 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.Пилешко месо с тиквички – р.250 4.Мляко с ориз – р.404	1.Плодова салата – р.361 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
С 10 ч.	<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
Ч 10 ч.	1.Цитронада 2.Сандвич с пастет от маслини - р.616 КС 3.Краставица Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и със зехтин – р.352 5.Салата от домати и краставици – р.706	1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Натурален сок -100% плод 2.Сандвич с пастет от варени яйца и зеленчуци, без млечни продукти – р.6 Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа със заешко месо, без застрейка – р.805 3.Пиперки печени с доматен сос – р.200 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.319	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.524 КС/ст/

**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!

Утвърдиле  
 Д-р Даниела Милова  
 Диетолог

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕЙНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 20.09.21 до 24.09.21г.

/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 от пиле варено с безглутенови продукти – р.120 3.Яхния от леща – р.154 4.Краставица 5.Компот	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без сирене, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.КС КС  Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Пилешко месо с тиквички, с безглутеново брашно – р.250 4.Мляко с ориз – р.404	1.Флодова салата – р.361 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
С 10ч.	<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
Ч 10ч.	1.Цитронада 2.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС 3.Краставица Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и със зехтин – р.352 5.Салата от домати и краставици – р.706	1.Флодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч	1.Натурален сок -100% плод 2.Сандвич с пастет от варени яйца и зеленчуци, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.6  Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа със заешко месо, без застрейка – р.805 3.Пиперки печени с доматиен сос – р.200 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.319	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.524 КС/ст/

**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  
 Д-р Даниела Делева  
 Диетолог

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**Р е ж и м 4 - за Детските градини от 20.09.21 до 24.09.21г.**

**/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 от пиле варено с безглутенови продукти – р.120 3.Яхния от леща – р.154 4.Краставица 5.Компот	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без сирене, с безглутенов хляб – р.18 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.Пилешко месо с тиквички, с безглутеново брашно – р.250 4.Мляко с ориз – р.404	1.Плодова салата – р.361 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
С 10ч.	<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
Ч 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 зрял фасул по манастирски – р.94 3.Пиле печено на фурна – р.266 4.Картофи с лук и със зехтин – р.352 5.Салата от домати и краставици – р.706	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко
П 10ч.	1.Натурален сок -100% плод 2.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.521 КС Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа със заешко месо, без застрейка – р.805 3.Пиперки печени с доматиен сос – р.200 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.319	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.524 КС/ст/

**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!**