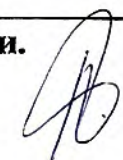



 Д-р Димитра Колева
 УТВЪРДИЛИ
 д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ 1 - БЕЗ ГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
 за Детските градини от 22.11.21 до 26.11.21г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Безглутенови макаронени изделия със сирене – р.72 2.Айрян Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Рибена супа със сметана – р.136 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Сладкиш“Изненада“, с безглутеново брашно – р.607 КС 2.Айрян
В 10 ч.	1.Царевичен корнфлейкс с прясно мляко – р.77 Банан	1.Супа от спанак и картофи – р.83 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, домати и млечна заливка, с безглутеново брашно – р.220 3.Салата от пресни краставици – р.446	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Айрян
С 10 ч.	1.Цитронада 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Кремсупа от тиквички – р.99 3.Свинско месо с картофи – р.254 4.Млечен мус с тиква, без ядки, с царевичен грис –р.392	1.Бисквитена торта с безглутенови бисквити, без ядки, с царевично нишесте - р.612 КС 2.Айрян
Ч 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич със сирене, с безглутенов хляб - р.1 Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зелен фасул със застройка – р.88 3.Пилешко месо фрикасе, с безглутеново брашно – р.264 4.Смесена салата – р.450	1.Сандвич с пастет от краве масло и маслини, с безглутенов хляб – р.616 КС 2.Айрян
П 10 ч.	1.Натурален сок -100% плод 2.Печен сандвич с кашкавал и яйце, с безглутенов хляб – р.3 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с ориз – р.97 3.Мусака със свинско месо мляно и картофи, с безглутеново брашно – р.289 4.Краставица	1.Кисело мляко с пресни плодове – р.368 2.Безглутенови бисквити

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



Утвърдил: 
д-р Д.Колева

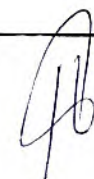
ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 22.11.21 до 26.11.21г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Макаронени изделия със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Рибена супа без сметана – р.136 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Пандишпан с плодове, без млечни продукти – р.406 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Банан	1.Супа от спанак и картофи, без млечни продукти – р.83 2.Макаронени изделия с доматиен сос и мляно свинско месо, без млечни продукти – р.220 3.Салата от пресни краставици – р.446	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Цитронада 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8 Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Кремсупа от тиквички – р.99 3.Свинско месо с картофи – р.254 4.Млечен мус с тиква, без ядки, с царевичен грис –р.392	1.Бисквитена торта, с бисквити без съдържание на млечни продукти, без ядки, с царевично нишесте - р.612 КС 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати – р.КС Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от зелен фасул без застрейка – р.88 3.Каша от пилешко месо, без сирене – р.265 4.Смесена салата – р.450	1.Сандвич с пастет от маслини, без съдържание на млечни продукти – р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Натурален сок -100% плод 2.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти - р.33 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с ориз – р.97 3.Мусака със свинско месо мляно и картофи, без млечни продукти – р.289 4.Краставица	1.Елда с мляко – 630 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!



Утвърдил:

/д-р Д.Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 22.11.21 до 26.11.21г.

/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.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Рибена супа без сметана – р.136 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Пандишпан с плодове, без млечни продукти, с безглутеново брашно – р.406 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Банан	1.Супа от спанак и картофи, без млечни продукти – р.83 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, домати, без млечна заливка – р.220 3.Салата от пресни краставици – р.446	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Цитронада 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Кремсупа от тиквички – р.99 3.Свинско месо с картофи – р.254 4.Млечен мус с тиква, без ядки, с царевичен грис –р.392	1.Бисквитена торта, с безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти, без ядки, с царевично нишесте - р.612 КС 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зелен фасул без застрояка – р.88 3.Каша от пилешко месо, без сирене, с безглутеново брашно – р.265 4.Смесена салата – р.450	1.Сандвич с пастет от маслини, без съдържание на млечни продукти, с безглутенов хляб – р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч	1.Натурален сок -100% плод 2.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти - р.33 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с ориз – р.97 3.Мусака със свинско месо мляно и картофи, с безглутеново брашно, без млечни продукти – р.289 4.Краставица	1.Елда с мляко – 630 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: 
/д-р Д. Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Режим 4 - за Детските градини от 22.11.21 до 26.11.21г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.:633 КС 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо с картофи, без застройка, с безглутенови продукти – р.121 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Чай 2.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС
В 10ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Банан	1.Супа от спанак и картофи, без млечни продукти – р.83 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, домати, без млечна заливка – р.220 3.Салата от пресни краставици – р.446	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Попара с безглутенов хляб с мляко, без сирене – р.76 2.Натурален сок -100% плод Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Кремсупа от тиквички – р.99 3.Свинско месо с картофи – р.254 4.Млечен мус с тиква, без ядки, с царевичен грис –р.392	1.Бисквитена торта, с безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти, без ядки, с царевично нишесте – р.612 КС 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зелен фасул без застройка – р.88 3.Каша от пилешко месо, без сирене, с безглутеново брашно – р.265 4.Смесена салата – р.450	1.Сандвич с пастет от маслини, без съдържание на млечни продукти, с безглутенов хляб – р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10ч.	1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с ориз – р.97 3.Мусака със свинско месо мляно и картофи, с безглутеново брашно, без млечни продукти, без яйца – р.289 4.Краставица	1.Елда с мляко – 630 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 нинтолеранс 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!

