

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ I - БЕЗ ГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**  
за Детските градини от 25.10.21 до 29.10.21г.

Утвърдила  
д-р Д. Колева

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
10 ч. П	1. Безглутенови макаронени изделия със сирене – р.72  Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от риба и картофи – р.133 3. Яхния от леща – р.155 4. Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5. Компот	1. Кекс с плодове, с безглутеново брашно – р.46 2. Натурален сок -100% плод
10 ч. В	1. Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77  Банан	1. Супа от спанак и ориз със застрояка – р.84 2. Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос и мляно свинско месо – р.221 3. Краставица	1. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2. Айрян
10 ч. С	1. Прясно мляко 2. Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8  Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Кремсупа от тиква – р.101 3. Ризото с пилешко месо – р.254 4. Салата от пресни краставици и маслини – р.312	1. Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте - р.390 2. Безглутенови бисквити
10 ч. Ч	1. Чай 2. Сандвич с пастет от кашкавал и краве масло, с безглутенов хляб - р.10  Грозде	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от домати – р.93 3. Каша от пуешко месо със сирене, с безглутеново брашно – р.265 4. Крем какао, с царевично нишесте – р.644 КС	1. Киноа с мляко – р.630 КС 2. Безглутенови бисквити
10 ч. П	1. Чай 2. Печен сандвич със сирене и яйце, с безглутенов хляб – р.3  Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от свинско месо със спанак – р.127 3. Огретен от картофи, с безглутеново брашно – р.180 4. Смесена салата – р.317	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. Кюлева

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 25.10.21 до 29.10.21г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Макаронени изделия със захар – р.521 КС  Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от риба и картофи – р.133 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот	1.Кекс с плодове – р.46 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77  Банан	1.Супа от спанак и ориз, без застройка – р.84 2.Макаронени изделия с доматиен сос и мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Краставица	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8  Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Кремсупа от тиква – р.101 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от пресни краставици и маслини – р.312	1.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте - р.390 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати – р.КС  Грозде	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Каша от пуешко месо, без сирене – р.265 4.Крем какао, с царевично нишесте – р.644 КС	1.Жиноа с мляко – р.630 КС 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
П 10 ч.	1.Чай 2.Качамак с тофу, без млечни продукти – р.КС  Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо със спанак, без застройка – р.127 3.Плакия от картофи – р.180 4.Смесена салата – р.317	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!

д-р Д. Колчева

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 25.10.21 до 29.10.21г.**

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П	1.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.521 КС	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от риба и картофи – р.133 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот	1.Кекс с плодове, с безглутеново брашно – р.46 2.Натурален сок -100% плод
10ч.	Ябълка		
В	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77	1.Супа от спанак и ориз, без застрейка – р.84 2.Безглутенови макаронени изделия с домати сос и мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Краставица	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
10ч.	Банан		
С	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Кремсупа от тиква – р.101 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от пресни краставици и маслини – р.312	1.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте - р.390 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
10ч.	Круша		
Ч	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Каша от пуешко месо, без сирене, с безглутеново брашно – р.265 4.Крем какао, с царевично нишесте – р.644 КС	1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
10ч.	Грозде		
П	1.Чай 2.Качамак с тофу, без млечни продукти, с царевичен грис – р.КС	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо със спанак, без застрейка – р.127. 3.Плакия от картофи, с безглутеново брашно – р.180 4.Смесена салата – р.317	1.Елда с мляко – 630 КС 2.Натурален сок -100% плод
10 ч	Банан		

**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**

**Р е ж и м 4 - за Детските градини от 25.10.21 до 29.10.21г.**

**/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.521 КС  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 червено цвекло и моркови, с ябълков оцет – р.455 5.Компот	1.Натурален сок -100% плод 2.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС
В 10ч.	1.Царевичен корнфлекс с мляко – р.77  Банан	1.Супа от спанак и ориз, без застройка – р.84 2.Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос и мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Краставица	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб – р.616 КС 3.Краставица Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Кремсупа от тиква – р.101 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от пресни краставици и маслини, с ябълков оцет – р.312	1.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС Грозде	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Каша от пуешко месо, без сирене, с безглутеново брашно – р.265 4.Крем ванилия с царевично нишесте, без яйца – р.396	1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
П 10ч.	1.Чай 2.Качамак с тофу, без млечни продукти, с царевичен грис – р.КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо със спанак, без застройка – р.127 3.Плакия от картофи, с безглутеново брашно – р.180 4.Смесена салата – р.317	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! При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти! Да се изключи лимоновия сок от ястията!**