

Утвърдил е
д-р Д. Коледжарова

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 27.09.21 до 01.10.21г.

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. Супа от пилешко месо със спанак, с безглутенови продукти – р.127 3. Домати с ориз – р.901 КС 4. Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701КС 5. Компот	1. Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб – р.618 КС 2. Айрян
В 10 ч.	1. Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от картофи – р.92 3. Пилешко месо с прясно зеле – р.252 4. Салата от пресни краставици и маслини – р.312	1. Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2. Айрян
С 10 ч.	1. Айрян 2. Сандвич с пастет от кашкавал и краве масло, с безглутенов хляб – р.10 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Таратор – р.118 3. Риба на фурна – р.236 4. Бобена салата – р.473/80 гр. 5. Салата от пресни домати – 707	1. Сандвич с безглутенова лютеница и сирене, с безглутенов хляб – р.18 2. Айрян
Ч 10 ч.	1. Натурален сок -100% плод 2. Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 Грозде	1. Таратор – р.118 2. Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос и мляно свинско месо – р.221 3. Смесена салата – р.450	1. Кисело мляко 2. Безглутенови бисквити
П 10 ч.	1. Айрян 2. Печен сандвич с мляно месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа телешко варено – р.123 3. Мусака от картофи, с безглутеново брашно – р.186 4. Краставица 5. Крем какао с царевично нишесте – р.397	1. Качамак с конфитюр, с царевичен грис – р.КС 2. Айрян

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

Утвърдил: 
д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНИЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 27.09.21 до 01.10.21г.

/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 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо със спанак, без застройка – р.127 3.Домати с ориз – р.901 КС 4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701КС 5.Компот	1.Чай 2.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС
В 10 ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застройка – р.92 3.Пилешко месо с прясно зеле – р.252 4.Салата от пресни краставици и маслини – р.312	1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати – р.КС Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Риба на фурна – р.236 4.Бобена салата – р.473/80 гр. 5.Краставица	1.Сандвич с лютеница, без сирене – р.18 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	1.Натурален сок -100% плод 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8 Грозде	1.Супа от зеленчуци, без застройка– р.90 2.Макаронени изделия с доматиен сос и мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Смесена салата – р.450	1.Кисел от пресни плодове с царевично нишесте – р.389 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
П 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско варено – р.123 3.Мусака от картофи – р.186 4.Краставица 5.Крем какао с царевично нишесте – р.397	1.Качамак с конфитюр, с царевичен грис – р.КС 2.Био оризово мляко

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

Д-р Д.Колева
Диетолог

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 27.09.21 до 01.10.21г.

/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 2.Био оризово мляко	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо със спанак, без застрейка – р.127 3.Домати с ориз – р.901 КС 4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701КС 5.Компот	1.Чай 2.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС
10ч.	Ябълка		
В	1.Паревичен корифлейкс с мляко – р.77	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застрейка – р.92 3.Пилешко месо с прясно зеле – р.252 4.Салата от пресни краставици и маслини – р.312	1.Флодова пита с ябълки, без ядки, с безглутеново брашно – р.608 2.Натурален сок -100% плод
10ч.	Круша		
С	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.Риба на фурна – р.236 4.Бобена салата – р.473/80 гр. 5.Краставица	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без сирене, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
10ч.	Банан		
Ч	1.Натурален сок -100% плод 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8	1.Супа от зеленчуци, без застрейка– р.90 2.Безглутенови макаронени изделия с домати сос и мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Смесена салата – р.450	1.Кисел от пресни плодове с царевично нишесте – р.389 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
10ч.	Грозде		
П	1.Био оризово мляко 2.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско варено – р.123 3.Мусака от картофи, с безглутеново брашно – р.186 4.Краставица 5.Крем какао с царевично нишесте – р.397	1.Качамак с конфитюр, с царевичен грис – р.КС 2.Био оризово мляко
10 ч	Круша		

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 27.09.21 до 01.10.21г.

/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 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо със спанак, без застройка – р.127 3.Домати с ориз – р.901 КС 4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701КС 5.Компот	1.Чай 2.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС
В 10ч.	1.Паревичен корнфлейкс с мляко – р.77 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застройка – р.92 3.Пилешко месо с прясно зеле – р.252 4.Салата от пресни краставици и маслини – р.312	1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти
С 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Печено пиле – р.266 4.Бобена салата – р.473/80 гр. 5.Краставица	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без сирене, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1.Попара с безглутенов хляб с мляко, без сирене – р.76 Грозде	1.Супа от зеленчуци, без застройка – р.90 2.Безглутенови макаронени изделия с доматен сос и мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Смесена салата – р.450	1.Кисел от пресни плодове с царевично нишесте – р.389 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
П 10ч.	1.Елда с мляко – 630 КС Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско варено – р.123 3.Мусака от картофи, с безглутеново брашно, без яйца – р.186 4.Краставица 5.Крем ванилия с царевично нишесте, без яйца – р.396	1.Качамак с конфитюр, с царевичен грис – р.КС 2.Био оризово мляко

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!