

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗ ГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 29.11.21 до 03.12.21г.

УТВЪРДИ ДИРЕКТОРА
Д-р Д. Колева

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце и сирене, с безглутенов хляб - р.4 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802 КС 3.Яхния от грах и картофи – р.153 4.Компот	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Айрян
В 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб – р.618 КС Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак със застройка – р.84 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от печени пиперки – р.462	1.Сандвич с кашкавал и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.2 2.Айрян
С 10 ч.	1.Безглутенови макаронени изделия със сирене – р.72 2.Айрян Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от нахут и зеленчуци – р.112 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Кисело мляко с царевичен корнфлейкс – р.77 2.Ябълка
Ч 10 ч.	1.Айрян 2.Сандвич със сирене, с безглутенов хляб - р.1 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от броколи – р.89 3.Тас кебап със свинско месо, с безглутеново брашно – р.279 4.Краставица	1.Сандвич с безглутенова лютеница, печени пиперки и сирене, с безглутенов хляб – р.19 2.Айрян
П 10 ч.	1.Натурален сок -100% плод 2.Печен сандвич с кашкавал и яйце, с безглутенов хляб - р.3 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от телешко варено – р.123 3.Мусака от картофи и сирене, с безглутеново брашно – р.188 4.Кисело мляко	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.634 КС 2.Безглутенови бисквити

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

Утвърдил:

д-р Д. Калева Колева
Диетолог

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 29.11.21 до 03.12.21г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце, без млечни продукти - р.4 Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо – р.802 КС 3.Яхния от грах и картофи – р.153 4.Компот	1.Макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак без застрейка – р.84 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от печени пиперки – р.462	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Макаронени изделия със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от нахут и зеленчуци – р.112 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
Ч 10 ч.	1.Сандвич с тофу и домати – р.КС 2.Натурален сок -100% плод Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от броколи без застрейка – р.89 3.Тас кебап със свинско месо – р.279 4.Краставица	1.Сандвич с лютеница, печени пиперки, без сирене – р.19 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Попара с мляко, без сирене, с безглутенов хляб – р.76 2.Натурален сок -100% плод Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо – р.129 3.Яхния от картофи – р.158 4.Компот	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.634 КС/ 2.Бисквити без съдържание на млечни продукти

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 29.11.21 до 03.12.21г.

/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.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.4 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802 КС 3.Яхния от грах и картофи – р.153 4.Компот	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак без застрейка – р.84 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от печени пиперки – р.462	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1. Безглутенови макаронени изделия със захар – р.533 КС 2.Био оризово мляко Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от нахут и зеленчуци – р.112 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
Ч 10ч.	1.Сандвич с тофу и домати – р.КС 2.Натурален сок -100% плод Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от броколи без застрейка – р.89 3.Тас кебап със свинско месо, с безглутеново брашно – р.279 4.Краставица	1.Сандвич с безглутенова лютеница, печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 2.Натурален сок -100% плод
П 10ч	1.Попара с мляко, без сирене, с безглутенов хляб – р.76 2.Натурален сок -100% плод Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо – р.129 3.Яхния от картофи – р.158 4.Компот	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.534 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти

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

С.Р. Димитрова
Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 29.11.21 до 03.12.21г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1.Елда с мляко – р.630 КС Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802 КС 3.Яхния от грах и картофи – р.153/ 4.Компот	1.Сандвич с пюре от тиквички и моркови, с безглутенов хляб – р.621КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак без застрейка – р.84 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от печени пиперки – р.462	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от нахут и зеленчуци – р.112 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 5.Крем ванилия, без яйца, с безглутеново нишесте – р.396	1.Паревичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
Ч 10ч.	1.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС 2.Натурален сок -100% плод Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от броколи без застрейка – р.89 3.Тас кебап със свинско месо, с безглутеново брашно – р.279 4.Краставица	1.Сандвич с безглутенова лютеница, печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 2.Натурален сок -100% плод
П 10ч.	1.Попара с мляко, без сирене, с безглутенов хляб – р.76 2.Натурален сок -100% плод Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо – р.129 3.Яхния от картофи – р.158 4.Компот	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.634 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти

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 intolerанс 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!