

Утвърдила е
д-р Д.Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ 1 - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 03.01.22 г. до 07.01.22 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П		ПОЧИВЕН ДЕН	
10 ч.			
В	1. Безглутенови макарони със сирене – р.72 2. Айрян	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от пилешко месо със застройка – р.122 3. Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4. Салата от печени пиперки – р.462 5. Компот	1. Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС 2. Айрян
10 ч.	Ябълка		
С	1. Прясно мляко с какао 2. Сандвич със сирене, с безглутенов хляб - р.1	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от домати – р.93 3. Ризото с пилешко месо – р.254 4. Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1. Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2. Айрян
10 ч.	Круша		
Ч	1. Сандвич с пастет от варени яйца и сирене, с безглутенов хляб – р.4 2. Чай	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от тиквички със застройка, с безглутенови продукти – р.86 3. Свинско месо рагу, с безглутеново брашно – р.905 КС 4. Крем какао с царевично нишесте – р.397	1. Царевичен корнфлейкс с кисело мляко – р.77 2. Безглутенови бисквити
10 ч.	Портокал		
П	1. Натурален сок -100% плод 2. Печен сандвич със сирене и яйца, с безглутенов хляб – р.3	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Крем супа от леща и нахут – р.110 3. Мусака със свинско месо мляно и картофи, с безглутеново брашно – р.289 4. Салата „Снежанка“ – р.447	1. Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
10 ч.	Мандарини		

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 03.01.22 г. до 07.01.22 г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П			
10 ч.		ПОЧИВЕН ДЕН	
В	1.Макаронени изделия със захар – р.521 КС 2.Био оризово мляко	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без млечни продукти – р.122 3.Плакия от зрял фасул – р.147 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Сандвич с пастет от маслини - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Ябълка		
С	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Натурален сок -100% плод	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Круша		
Ч	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати - р.КС	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от тиквички, без млечни продукти – р.86 3.Свинско месо рагу – р.905 КС 4.Крем какао с царевично нишесте – р.397	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Бисквити без съдържание на млечни продукти
10 ч.	Портокал		
П	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 2.Натурален сок -100% плод	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от леща и нахут – р.110 3.Мусака със свинско месо мляно и картофи – р.289 4.Салата от пресни краставици – р.446	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
10 ч.	Мандарини		

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!

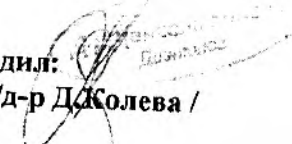
Утвърдил:
/д-р Д.Колева /

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 03.01.22 г. до 07.01.22 г.
/изключени са глутен съд. храни, прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, краве масло и телешко месо/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П			
10 ч.		ПОЧИВЕН ДЕН	
В	1. Безглутенови макарони със захар – р.521 КС 2. Био оризово мляко	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от пилешко месо, без млечни продукти – р.122 3. Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4. Салата от печени пиперки – р.462 5. Компот	1. Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС 2. Натурален сок -100% плод
10 ч.	Ябълка		
С	1. Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2. Натурален сок -100% плод	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от домати – р.93 3. Ризото с пилешко месо – р.254 4. Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1. Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2. Натурален сок -100% плод
10 ч.	Круша		
Ч	1. Чай 2. Сандвич с тофу и домати - р.КС	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от тиквички, без млечни продукти, с безглутенови продукти – р.86 3. Свинско месо рагу, с безглутеново брашно – р.905 КС 4. Крем какао с царевично нишесте – р.397	1. Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2. Безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти
10 ч.	Портокал		
П	1. Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 2. Натурален сок -100% плод Мандарини	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Крем супа от леща и нахут – р.110 3. Мусака със свинско месо мляно и картофи, с безглутеново брашно – р.289 4. Салата от пресни краставици – р.446	1. Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
10 ч.			

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 03.01.22 г. до 07.01.22 г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
ПОЧИВЕН ДЕН			
10ч. П			
10ч. В	1. Безглутенови макарони със захар – р.521 КС 2. Био оризово мляко	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от пилешко месо, без млечни продукти – р.122 3. Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4. Салата от печени пиперки – р.462 5. Компот	1. Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС 2. Натурален сок -100% плод
10ч. С	Ябълка		
10ч. С	1. Елда с мляко – 630 КС 2. Натурален сок -100% плод	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от домати – р.93 3. Ризото с пилешко месо – р.254 4. Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1. Безглутенови макаронени изделия със захар – р.521 КС 2. Натурален сок -100% плод
10ч. Ч	Круша		
10ч. Ч	1. Чай 2. Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.КС	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от тиквички, без млечни продукти, с безглутенови продукти – р.86 3. Свинско месо рагу, с безглутеново брашно – р.905 КС 4. Крем какао с царевично нишесте – р.397	1. Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 2. Безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти
10ч. П	Банан		
10ч. П	1. Чай 2. Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб – р.618 КС	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Крем супа от леща и нахут – р.110 3. Мусака със свинско месо мляно и картофи, без заливка – р.289 4. Салата от пресни краставици – р.446	1. Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
10ч. П	Ябълка		

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!