

Утвърдил
д-р Д.Колев

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 24.01.22 г. до 28.01.22 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Царевичен корифлейкс с прясно мляко – р.77 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Краставица 5.Компот	1.Сандвич с безглутенова лютеница, печени пиперки и сирене, с безглутенов хляб – р.19 2.Варено яйце – 1/2 3.Айрян
В 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич със сирене, с безглутенов хляб - р.1 3.Краставица Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от зеленчуков микс – р.104 3.Тас кебап със свинско месо и безглутенови продукти – р.279 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644 КС	1.Сандвич с пюре от тиквички и моркови, с безглутенов хляб – р.621КС 2.Айрян
С 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варено яйце, сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.6 2.Цитронада Круша	1.Супа зеленчукова със застрояка – р.90 2.Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос, свинско месо и млечна заливка – р.220 3.Салата от броколи и краставица, без ядки – р.703 КС	1.Флодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Айрян
Ч 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 1.Сандвич с кашкавал и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.2 Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от леща и грах – р.109 3.Кавърма кебап с пилешко месо – р.907 КС 4.Салата от червено цвекло и царевича – р.702 КС	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
П 10 ч.	1.Натурален сок -100% плод 2.Печен сандвич с мляно месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 Мандарини	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо със спанак – р.127 3.Ориз с праз лук и маслини – р.163 4.Салата домати със сирене – р.449	1.Сандвич с пастет от маслини и домати, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Айрян

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 24.01.22 г. до 28.01.22 г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо – р.125 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Краставица 5.Компот	1.Сандвич с лютеница, печени пиперки, без сирене – р.19 2.Варено яйце – 1/2 3.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 3.Краставица Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от зеленчуков микс – р.104 3.Тас кебап със свинско месо – р.279 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644 КС	1.Сандвич с пюре от тиквички и моркови – р.621КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варено яйце, зеленчуци, без сирене – р.6 2.Цитронада Круша	1.Супа зеленчукова, без млечни продукти – р.90 2.Макаронени изделия с доматиен сос, свинско месо, без млечни продукти – р.216 3.Салата от броколи и краставица, без ядки – р.703 КС	1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	1.Елда с тофу – р.630 КС 2.Био оризово мляко Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от леща и грах – р.109 3.Кавърма кебап с пилешко месо – р.907 КС 4.Салата от червено цвекло и царевичка – р.702 КС	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 2.Натурален сок -100% плод Мандарини	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо със спанак – р.127 3.Ориз с праз лук и маслини – р.163 4.Салата домати, без сирене – р.449	1.Сандвич с пастет от маслини и домати - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод

Внимание: При приготвяне на ястията пряското 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 24.01.22 г. до 28.01.22 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.	1. Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3. Яхния от зрял фасул – р.154 4. Краставица 5. Компот	1. Сандвич с безглутенова лютеница, печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 2. Варено яйце – 1/2 3. Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1. Чай 2. Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 3. Краставица Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Крем супа от зеленчуков микс – р.104 3. Тас кебап със свинско месо и безглутенови продукти – р.279 4. Крем какао с царевично нишесте – р.644 КС	1. Сандвич с пюре от тиквички и моркови, с безглутенов хляб – р.621КС 3. Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1. Сандвич с пастет от варено яйце, зеленчуци, без сирене, с безглутенов хляб – р.6 2. Цитронада Круша	1. Супа зеленчукова, без млечни продукти – р.90 2. Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос, свинско месо, без млечни продукти – р.216 3. Салата от броколи и краставица, без ядки – р.703 КС	1. Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 3. Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	1. Елда с тофу – р. 630 КС 2. Био оризово мляко Портокал	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Крем супа от леща и грах – р.109 3. Кавърма кебап с пилешко месо – р.907 КС 4. Салата от червено цвекло и царевица – р.702 КС	1. Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
П 10 ч.	1. Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33 2. Натурален сок -100% плод Мандарини	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от свинско месо със спанак – р.127 3. Ориз с праз лук и маслини – р.163 4. Салата домати, без сирене – р.449	1. Сандвич с пастет от маслини и домати, с безглутенов хляб – р.616 КС 3. 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

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 24.01.22 г. до 28.01.22 г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Краставица 5.Компот	1.Сандвич с безглутенова лютеница, печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 3.Краставица Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от зеленчуков микс – р.104 3.Тас кебап със свинско месо и безглутенови продукти – р.279 4.Крем ванилия с царевично нишесте, без яйца – р.644 КС	1.Сандвич с пюре от тиквички и моркови, с безглутенов хляб – р.621КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.521 КС 2.Био оризово мляко Круша	1.Супа зеленчукова, без застрейка – р.90 2.Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос, свинско месо, без млечни продукти – р.216 3.Салата от броколи и краставица, без ядки – р.703 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко
Ч 10ч.	1.Елда с тофу – р. 630 КС 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от леща и грах – р.109 3.Кавърма кебап с пилешко месо – р.907 КС 4.Салата от червено цвекло и царевича – р.702 КС	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без сирене, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
П 10ч.	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо със спанак – р.127 3.Ориз с праз лук и маслини – р.163 4.Салата домати, без сирене – р.449	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 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!