

Утвърдил  
д-р Д.Кодева

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ 1 - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**  
за Детските градини от 31.01.22 г. до 04.02.22 г.

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 пуешко месо със застройка – р.122 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб – р.616 КС 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб – р.618 КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак и сирене със застройка – р.85 3.Свинско месо с картофи – р.268 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Айрян
С 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варени яйца и сирене, с безглутенов хляб – р.4 2.Чай Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Задушени хапки от пилешко месо със сос, с безглутеново брашно – р.261 4.Зеленчуци със зехтин – р.479 5.Кисел с нектар, с царевично нишесте – р.647 КС	1.Пресни плодове с кисело мляко – р.367 2.Безглутенови бисквити
Ч 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с пастет от кашкавал и краве масло, с безглутенов хляб – р.10 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от варени картофи, царевица, грах и маслини – р.472	1.Качамак с конфитюр – р.73 2.Ябълка
П 10 ч.	1.Чай 2.Печен сандвич със сирене и яйца, с безглутенов хляб – р.3 Мандарини	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с ориз – р.97 3.Руло „Стефани“ със свинско месо мляно, с безглутеново брашно, с безглутенов хляб – р.287 4.Задушен ориз – р.481 5.Краставица	1.Царевичен корнфлейкс с кисело мляко – р.77 2.Банан

**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 31.01.22 г. до 04.02.22 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.Макаронени изделия със захар и тофу – р.72 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо, без млечни продукти – р.122 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Сандвич с пастет от маслини - р.616 КС 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Сандвич с конфитюр – р.618 КС 2.Био оризово мляко Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без млечни продукти – р.85 3.Свинско месо с картофи – р.268 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Чай Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Задушени хапки от пилешко месо със сос – р.261 4.Зеленчуци със зехтин – р.479 5.Кисел с нектар, с царевично нишесте – р.647 КС	1.Мус от пресни плодове с царевичен грис – р.391 2.Бисквити без съдържание на млечни продукти
Ч 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати - р.2 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от варени картофи, царевица, грах и маслини – р.472	1.Качамак с конфитюр – р.73 2.Ябълка
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 2.Чай Мандарини	1.Хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с ориз – р.97 3.Руло „Стефани“ със свинско месо мляно – р.287 4.Задушен ориз – р.481 5.Краставица	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Банан

**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 БЕЗКАЗЕЙНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 31.01.22 г. до 04.02.22 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.Безглутенови макаронени изделия със захар и тофу – р.72  Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо, без млечни продукти – р.122 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко  Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без млечни продукти – р.85 3.Свинско месо с картофи – р.268 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 2.Чай Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Задушени хапки от пилешко месо със сос, с безглутеново брашно – р.261 4.Зеленчуци със зехтин – р.479 5.Кисел с нектар, с царевично нишесте – р.647 КС	1.Мус от пресни плодове с царевичен грис – р.391 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.2  Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от варени картофи, царевица, грах и маслини – р.472	1.Качамак с конфитюр – р.73 2.Ябълка
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33 2.Чай Мандарини	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с ориз – р.97 3.Руло „Стефани“ със свинско месо мляно, с безглутеново брашно, с безглутенов хляб – р.287 4.Задушен ориз – р.481 5.Краставица	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.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 31.01.22 г. до 04.02.22 г.

/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 и тофу – р.72 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо, без застройка – р.122 3.Яхния от леща – р.155 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
В 10ч.	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без застройка – р.85 3.Свинско месо с картофи – р.268 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Елда с мляко – 630 КС 2.Натурален сок -100% плод Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Задушени хапки от пилешко месо със сос, с безглутеново брашно, без лимонов сок – р.261 4.Зеленчуци със зехтин – р.479 5.Кисел с нектар, с царевично нишесте – р.647 КС	1.Мус от пресни плодове с царевичен грис – р.391 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.2 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Пиле печено на фурна – р.266 4.Салата от варени картофи, царевичка, грах и маслини – р.472	1.Качамак с конфитюр – р.73 2.Ябълка
П 10ч.	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с ориз, без застройка – р.97 3.Руло „Стефани“ със свинско месо мляно, с безглутеново брашно, с безглутенов хляб, без яйца – р.287 4.Задушен ориз – р.481 5.Краставица	1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 2.Банан

**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!