

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
 за Детските градини от 14.02.22 до 18.02.22г.

| 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 застрейка – р.122 3. Плакия от леща, с безглутеново брашно – р.148 4. Салата от печени пиперки – р.462 5. Компот | 1. Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб – р.618 КС 2. Натурален сок -100% плод |
| В 10 ч. | 1. Прясно мляко с какао 2. Сандвич с пастет от маслини и безглутенов хляб - р.616 КС Портокал | 1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от спанак и ориз със застрейка – р.84 3. Мусака с мляно свинско месо и картофи, с безглутеново брашно – р.289 4. Салата от прясно зеле, царевица и пресни краставици – р.704 КС | 1. Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка |
| С 10 ч. | 1. Чай 2. Сандвич с шопски хайвер, с безглутенов хляб – р.17 3. Домат Банан | 1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от картофи със застрейка – р.92 3. Свинско месо със зеленчуци – р.276 4. Мляко с царевичен грис – 646 КС | 1. Кекс с плодове, с безглутеново брашно – р.46 2. Айрян |
| Ч 10 ч. | 1. Сандвич с кашкавал, с безглутенов хляб - р.1 2. Краставица 3. Прясно мляко с какао Мандарини | 1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа зеленчукова със застрейка – р.90 3. Риба на фурна – р.236 4. Салата от зрял фасул – р.473 5. Безглутенова лютеница с праз лук – р.334 | 1. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2. Натурален сок -100% плод |
| П 10 ч. | 1. Чай 2. Печен сандвич със сирене и яйца, с безглутенов хляб – р.3 Банан | 1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от тиквички със застрейка – р.86 3. Ризото с пилешко месо – р.254 4. Салата от червено цвекло и царевица – р.702 КС | 1. Пресни плодове с кисело мляко – р.367 2. Безглутенови бисквити |

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

УТВЪРДИЛ:
 Д-р Даниела Колева
 Диетолог

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 14.02.22 до 18.02.22г.

/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.633 КС 2.Био оризово мляко Ябълка | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без млечни продукти – р.122 3.Плакия от леща – р.148 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот | 1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| В 10 ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пастет от маслини - р.616 КС Портокал | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак и ориз, без млечни продукти – р.84 3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, без млечни продукти – р.289 4.Салата от прясно зеле, царевича и пресни краставици – р.704 КС | 1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка |
| С 10 ч. | 1.Чай 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8 3.Домат Банан | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Свинско месо със зеленчуци – р.276 4.Мляко с царевичен грис – 646 КС | 1.Кекс с плодове – р.46 2.Натурален сок -100% плод |
| Ч 10 ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати – р.2 3.Краставица Мандарини | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова, без млечни продукти – р.90 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от зрял фасул – р.473 5.Лютеница с праз лук – р.334 | 1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| П 10 ч. | 1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Банан | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от тиквички, без млечни продукти – р.86 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от червено цвекло и царевича – р.702 КС | 1.Малеби – р.640 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 Даниела Коприна
Д-р Димитрина Солева /

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 14.02.22 до 18.02.22г.

/изключени са глютен съд. храни, прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, краве масло и телешко месо/

| Ден | Закуска | Обяд | Следобедна закуска |
|-----------|---|---|---|
| П 10ч. | 1. Безглутенови макарони със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко Ябълка | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без млечни продукти – р.122 3.Плакия от леща, с безглутеново брашно – р.148 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот | 1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб, без млечни продукти – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| В 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС Портокал | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак и ориз, без млечни продукти – р.84 3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, без млечни продукти, с безглутеново брашно – р.289 4.Салата от прясно зеле, царевича и пресни краставици – р.704 КС | 1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка |
| С 10ч. | 1.Чай 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 3.Домат Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Свинско месо със зеленчуци – р.276 4.Мляко с царевичен грис – 646 КС | 1.Кекс с плодове, с безглутеново брашно – р.46 2.Натурален сок -100% плод |
| Ч 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 3.Краставица Мандарини | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова, без млечни продукти – р.90 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от зрял фасул – р.473 5.Безглутенова лютеница с праз лук – р.334 | 1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| П 10 ч | 1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от тиквички, без млечни продукти – р.86 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от червено цвекло и царевича – р.702 КС | 1.Малеби с безглутенови продукти – р.640 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 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!

Утвърди: Д-р Д. Колева
 Д-р Д. Колева /

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 14.02.22 до 18.02.22г.

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

| Ден | Закуска | Обяд | Следобедна закуска |
|-----------|--|---|---|
| П 10ч. | 1.Безглутенови макарони със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко Ябълка | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без застрейка – р.122 3.Плакия от леща, с безглутеново брашно – р.148 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот | 1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб, без млечни продукти – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| В 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС Круша | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак и ориз, без застрейка – р.84 3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, без млечни продукти, с безглутеново брашно, без яйца – р.289 4.Салата от прясно зеле, царевица и пресни краставици – р.704 КС | 1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка |
| С 10ч. | 1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застрейка – р.92 3.Свинско месо със зеленчуци – р.276 4.Мляко с царевичен грис – 646 КС | 1.Елда с мляко – р.630 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| Ч 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 3.Краставица Ябълка | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова, без застрейка – р.90 3.Пилешко месо печено на фурна – р.266 4.Салата от зрял фасул – р.473 5.Безглутенова лютеница с праз лук – р.334 | 1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| П | 1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от тиквички, без застрейка – р.86 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от червено цвекло и царевица – р.702 КС | 1.Малеби с безглутенови продукти – р.640 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 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!