

Д-р Даниела Колева
 ДУ ГВ Дрепан
 д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ 1 - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
 за Детските градини от 28.02.22 г. до 04.03.22 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
10 ч. П	1. Безглутенови макаронени изделия със сирене – р.72 2. Айрян Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа пиле варено – р.120 3. Яхния от зрял фасул – р.154 4. Салата от печени пиперки – р.462 5. Компот	1. Кекс с плодове, с безглутеново брашно – р.46 2. Айрян
10 ч. В	1. Прясно мляко с какао 2. Сандвич със сирене, с безглутенов хляб - р.1 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от картофи със застройка – р.92 3. Свинско месо с прясно зеле – р.274 4. Кисел от пресни плодове, с царевично нишесте – р.389	1. Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС 2. Варено яйце 3. Натурален сок -100% плод
10 ч. С	1. Сандвич с пастет от варени яйца и сирене, с безглутенов хляб – р.4 2. Чай 3. Домат Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от спанак със застройка – р.83 3. Ризото с пилешко месо – р.254 4. Салата от червено цвекло и царевича – р.702 КС	1. Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2. Айрян
10 ч. Ч	ПОЧИВЕН ДЕН		
10 ч. П	1. Печен сандвич с мляно свинско месо, с безглутенов хляб – р.33 2. Чай Мандарини	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от тиквички, със застройка – р.86 3. Кюфтета от мляно свинско месо печени на фурна, с безглутенови продукти – р.300 4. Безглутенова лютеница с праз лук – р.334	1. Царевичен корнфлейкс с прясно мляко – р.77 2. Ябълка

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

УТВЪРЖАВА
 Д-р Димитрина Колева
 Диетолог
 Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 28.02.22 г. до 04.03.22 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 – р.72 2.Натурален сок -100% плод Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Кекс с плодове – р.46 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати - р.2 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Свинско месо с прясно зеле – р.274 4.Кисел от пресни плодове, с царевично нишесте – р.389	1.Сандвич с пастет от маслини - р.616 КС 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Чай 3.Домат Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без млечни продукти – р.83 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от червено цвекло и царевичка – р.702 КС	1.Макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	ПОЧИВЕН ДЕН		
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 2.Чай Мандарини	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от тиквички, без млечни продукти – р.86 3.Кюфтета от мляно свинско месо печени на фурна – р.300 4.Лютеница с праз лук – р.334	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.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 интолеранс от раждането, без лактоза, без казеин! Кравето масло да се замества с растително масло или зехтин!

УТВЪРЖАВА
 Д-р Димитрина Колева
 Диетолог
 Д-р Д. Колева

Утвърдил:

Д-р Даниела Колева
Д-р Даниела Колева
Д-р Даниела Колева

ПРИМЕРНО МЕНИЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 28.02.22 г. до 04.03.22 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 – р.72 2.Натурален сок -100% плод Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Кекс с плодове, с безглутеново брашно – р.46 2.Натурален сок -100% плод
В 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 картофи, без млечни продукти – р.92 3.Свинско месо с прясно зеле – р.274 4.Кисел от пресни плодове, с царевично нишесте – р.389	1.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 2.Чай 3.Домат Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без млечни продукти – р.83 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от червено цвекло и царевица – р.702 КС	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	ПОЧИВЕН ДЕН		
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.Супа от тиквички, без млечни продукти – р.86 3.Кюфтета от мляно свинско месо печени на фурна, с безглутенови продукти – р.300 4.Безглутенова лютеница с праз лук – р.334	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка

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. Димитрова Колева
Диетолог

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 28.02.22 г. до 04.03.22 г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1.Безглутенови макаронени изделия със захар – р.72 2.Натурален сок -100% плод Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено, без застрейка – р.120 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко
В 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 картофи, без застрейка – р.92 3.Свинско месо с прясно зеле – р.274 4.Кисел от пресни плодове, с царевично нишесте – р.389	1.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 3.Домат Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без застрейка – р.83 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от червено цвекло и царевичка – р.702 КС	1.Елда с мляко – р.630 КС 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	ПОЧИВЕН ДЕН		
П 10ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33 2.Чай Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от тиквички, без застрейка – р.86 3.Кюфтета от мляно свинско месо печени на фурна, с безглутенови продукти, без яйца – р.300 4.Безглутенова лютеница с праз лук – р.334	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.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 интолеранс от раждането, без лактоза, без казеин!