

УТВЪРДИЛ:
д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 07.02.22 до 11.02.22г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Царевичен корифлейкс с прясно мляко – р.77 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802 КС 3.Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Айрян
В 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с кашкавал, с безглутенов хляб – р.1 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Свинско месо с ориз – р.267 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.445	1.Сандвич с пастет от сирене и безглутенова лютеница, с безглутенов хляб – р.18 2.Варено яйце – р.732 КС 3.Айрян
С 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 3.Краставица Мандарини	1.Крем супа от броколи и картофи, с безглутеново брашно – р.807 КС 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо – р.221 3.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Кисело мляко – р.643 КС 2.Безглутенови бисквити
Ч 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич със сирене и домати, с безглутенов хляб - р.12 Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи със застройка – р.92 3.Пилешко месо с грах, с безглутеново брашно – р.249 4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	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 с кашкавал и яйце, с безглутенов хляб – р.3 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с безглутенови продукти – р.801 КС 3.Тиквички с мляно свинско месо – р.288 4.Краставица 5.Кисело мляко	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 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 07.02.22 до 11.02.22г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо – р.802 КС 3.Плакия от зрял фасул – р.147 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пастет от маслини - р.616 КС Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Свинско месо с ориз – р.267 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.445	1.Сандвич с лютеница, без млечни продукти – р.18 2.Варено яйце – р.732 КС 3.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8 3.Краставица Мандарини	1.Крем супа от броколи и картофи – р.807 КС 2.Макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте - р.390 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати – р.2 Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Пилешко месо с грах – р.249 4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Чай 2.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти - р.33 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, без млечни продукти – р.801 КС 3.Тиквички с мляно свинско месо – р.288 4.Краставица 5.Компот	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти - р.618КС 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!

Утвърдил:  /д-р Д.Колева /

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 07.02.22 до 11.02.22г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802 КС 3.Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Плодова пита с ябълки, без ядки, с безглутеново брашно – р.608 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб – р.616 КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Свинско месо с ориз – р.267 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.445	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2.Варено яйце – р.732 КС 3.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 3.Краставица Мандарини	1.Крем супа от броколи и картофи, с безглутеново брашно – р.807 КС 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Пилешко месо с грах, с безглутеново брашно – р.249 4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	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 с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа с безглутенови продукти – р.801 КС 3.Тиквички с мляно свинско месо – р.288 4.Краставица 5.Компот	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 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 07.02.22 до 11.02.22г.

/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.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802 КС 3.Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Качамак с тофу, без млечни продукти, с царевичен грис – р.КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Свинско месо с ориз – р.267 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.445	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти Круша	1.Крем супа от броколи и картофи, с безглутеново брашно – р.807 КС 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте - р.390 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застрейка – р.92 3.Пилешко месо с грах, с безглутеново брашно – р.249 4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10ч.	1.Елда с мляко – 630 КС 2.Натурален сок -100% плод Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, без застрейка – р.801 КС 3.Тиквички с мляно свинско месо – р.288 4.Краставица 5.Компот	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!