

УТВЪРЖАВА
 Д-р Д. Димитрова Колева
 Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ 1 - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
 за Детските градини от 14.03.22 до 18.03.22г.

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.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802КС 3.Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот	1.Кисело мляко с царевичен корнфлейкс и пресни плодове – р.368 2.Безглутенови бисквити
В 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Печен сандвич със сирене и яйца, с безглутенов хляб – р.3 Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи със застрояка – р.92 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Сандвич с пастет от сирене и безглутенова лютеница, с безглутенов хляб – р.18 2.Айрян
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 леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета по чирпански, с мляно свинско месо, с безглутенов хляб, с безглутеново брашно – р.284 4.Салата от пресни домати и краставици – 706 КС	1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити
Ч 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Мандарини	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от броколи и картофи, с безглутенови продукти – р.807 КС 3.Тас кебап със свинско месо, с безглутеново брашно – р.279 4.Зелена салата с яйце – р.437	1.Сандвич с пастет от маслини и безглутенов хляб - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с кашкавал, с безглутенов хляб - р.1 2.Краставица Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова с ориз, с безглутенови продукти – р.801 КС 3.Пилешко месо печено с картофи – р.258 4.Салата от пресни домати със сирене – р.449	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Айрян

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

УТВЪРДИЛИ
 Д-р Даниела Колева
 Диетолог
 д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 14.03.22 до 18.03.22г.

/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.Гулаш чорба със свинско месо – р.802КС 3.Плакия от зрял фасул – р.147 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот	1.Елда с мляко – 630 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати – р.2 Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи със застрояка, без млечни продукти – р.92 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Сандвич с лютеница, без млечни продукти – р.18 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета по чирпански, с мляно свинско месо – р.284 4.Салата от пресни домати и краставици – 706 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС Мандарини	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от броколи и картофи – р.807 КС 3.Тас кебап със свинско месо – р.279 4.Зелена салата с яйце – р.437	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова с ориз, без млечни продукти – р.801 КС 3.Пилешко месо печено с картофи – р.258 4.Салата от пресни домати, без млечни продукти – р.449	1.Макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод

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!

УТВЪРДИЛИ
 Д-р Даниела Колева
 Диетолог
 д-р Д. Колева

Утвърдил: 
 Д-р Д. КОЛЕВА
 Диетолог

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 14.03.22 до 18.03.22г.

/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. Безглутенови макарони със захар – р.633 КС 2. Био оризово мляко Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802КС 3. Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4. Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5. Компот	1. Елда с мляко – 630 КС 2. Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1. Био оризово мляко 2. Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Портокал	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от картофи със застрейка, без млечни продукти – р.92 3. Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4. Крем какао с царевично нишесте – р.644	1. Сандвич с безглутенова лютеница, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2. Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1. Чай 2. Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от леща по манастирски – р.95 3. Кюфтета по чирпански, с мляно свинско месо, с безглутенов хляб, с безглутеново брашно – р.284 4. Салата от пресни домати и краставици – 706 КС	1. Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2. Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1. Био оризово мляко 2. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Мандарини	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Крем супа от броколи и картофи, с безглутенови продукти – р.807 КС 3. Тас кебап със свинско месо, с безглутеново брашно – р.279 4. Зелена салата с яйце – р.437	1. Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.616 КС 2. Натурален сок -100% плод
П 10ч	1. Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа зеленчукова с ориз, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.801 КС 3. Пилешко месо печено с картофи – р.258 4. Салата от пресни домати, без млечни продукти – р.449	1. Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2. 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 Даниела Колева
/Д-р Д. Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 14.03.22 до 18.03.22г.

/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.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802КС 3.Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот	1.Елда с мляко – 630 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застрейка – р.92 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Крем ванилия с царевично нишесте, без яйца – р.644	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета по чирпански, с мляно свинско месо, с безглутенов хляб, с безглутеново брашно, без яйца – р.284 4.Салата от пресни домати и краставици – 706 КС	1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от броколи и картофи, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.807 КС 3.Тас кебап със свинско месо, с безглутеново брашно – р.279 4.Зелена салата, без яйца – р.437	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
П	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова с ориз, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.801 КС 3.Пилешко месо печено с картофи – р.258 4.Салата от пресни домати, без млечни продукти – р.449	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!