

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

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**  
 за Детските градини от 21.03.22 г. до 25.03.22 г.

| Ден        | Закуска   | Обяд  | Следобедна закуска   |
|------------|---|---|--|
| П<br>10 ч. | 1. Безглутенови макарони със сирене – р. 633 КС<br>2. Айрян<br>Ябълка                               | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Супа от свинско месо с ориз – р.129<br>3. Яхния от грах – р.150<br>4. Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС<br>5. Компот   | 1. Сандвич с пастет от сирене и безглутенова лютеница, печени пиперки, с безглутенов хляб – р.18<br>2. Варено яйце<br>3. Айрян |
| В<br>10 ч. | 1. Прясно мляко с какао<br>2. Сандвич със сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб - р.2<br>Банан     | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Зеленчукова супа – р.97<br>3. Пилешко месо фрикасе, с безглутенови продукти – р.264<br>4. Салата от пресни краставици – р.446  | 1. Качамак с конфитюр – р.73<br>2. Ябълка  |
| С<br>10 ч. | 1. Сандвич с пастет от варени яйца, сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.6<br>2. Чай<br>Круша | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Супа от спанак със застрейка – р.84<br>3. Свинско месо с ориз – р.267<br>4. Салата от прясно зеле, царевича и краставици – р.704 КС  | 1. Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.648 КС<br>2. Айрян   |
| Ч<br>10 ч. | 1. Сандвич с пастет от кашкавал, с безглутенов хляб – р.10<br>2. Прясно мляко с какао<br>Портокал   | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Супа от картофи със застрейка – р.96<br>3. Руло „Стефани“ със свинско месо мляно, с безглутеново брашно, с безглутенов хляб – р.287<br>4. Салата от зрял фасул – р.347             | 1. Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС<br>2. Безглутенови бисквити   |
| П<br>10 ч. | 1. Печен сандвич с мляно свинско месо, с безглутенов хляб – р.33<br>2. Чай<br>Мандарини             | 1. Супа от пуешко месо със застрейка, с безглутенови продукти – р.122<br>2. Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос, сирене и кашкавал – р.216<br>3. Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.445 | 1. Кекс с плодове, с безглутеново брашно, без ядки – р.46<br>2. Кисело мляко   |

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

Утвърди:   
Диетолог  
Д-р Д. Колева

### ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 21.03.22 г. до 25.03.22 г.

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

| Ден        | Закуска  | Обяд   | Следобедна закуска   |
|------------|--|--|--|
| П<br>10 ч. | 1.Макаронени изделия със захар – р.633 КС<br>2.Био оризово мляко<br>Ябълка             | 1.Хляб – 50 гр.<br>2.Супа от свинско месо с ориз – р.129<br>3.Яхния от грах – р.150<br>4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС<br>5.Компот                                     | 1.Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти – р.18<br>2.Варено яйце<br>3.Натурален сок -100% плод |
| В<br>10 ч. | 1.Био оризово мляко<br>2.Сандвич с тофу и домати - р.2<br>Банан                        | 1.Хляб – 50 гр.<br>2.Зеленчукова супа, без млечни продукти – р.97<br>3.Каша от пилешко месо, без млечни продукти – р.265<br>4.Салата от пресни краставици – р.446                          | 1.Качамак с конфитюр – р.73<br>2. Ябълка   |
| С<br>10 ч. | 1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8<br>2.Чай<br>Круша            | 1.Хляб – 50 гр.<br>2.Супа от спанак, без млечни продукти – р.84<br>3.Свинско месо с ориз – р.267<br>4.Салата от прясно зеле, царевичка и краставици – р.704 КС                             | 1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти - р.618 КС<br>2.Био оризово мляко                                      |
| Ч<br>10 ч. | 1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС<br>2.Био оризово мляко<br>Портокал    | 1.Хляб – 50 гр.<br>2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.96<br>3.Руло „Стефани“ със свинско месо мляно, без млечни продукти – р.287<br>4.Салата от зрял фасул – р.347                 | 1.Малеби с царевично нишесте – р.640 КС<br>2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти                         |
| П<br>10 ч. | 1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33<br>2.Чай<br>Мандарини | 1.Супа от пуешко месо, без млечни продукти – р.122<br>2.Макаронени изделия с домати сос и тофу, без млечни продукти – р.216<br>3.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.445 | 1.Кекс с плодове, без ядки – р.46<br>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!



Утвърдил: Д-р Даниела Колева  
Диетолог  
/д-р Д. Колева/

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 21.03.22 г. до 25.03.22 г.  
/изключени са глутен съд. храни, прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, краве масло и телешко месо/

| Ден        | Закуска  | Обяд  | Следобедна закуска  |
|------------|--|---|---|
| П<br>10 ч. | 1. Безглутенови макарони със захар – р.633 КС<br>2. Био оризово мляко<br><br>Ябълка                          | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Супа от свинско месо с ориз – р.129<br>3. Яхния от грах – р.150<br>4. Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС<br>5. Компот   | 1. Сандвич с лютиница и печени пиперки, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18<br>2. Варено яйце<br>3. Натурален сок -100% плод |
| В<br>10 ч. | 1. Био оризово мляко<br>2. Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2<br><br>Банан                    | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Зеленчукова супа, без млечни продукти – р.97<br>3. Каша от пилешко месо, без млечни продукти, с безглутенови продукти – р.265<br>4. Салата от пресни краставици – р.446                            | 1. Качамак с конфитюр – р.73<br>2. Ябълка   |
| С<br>10 ч. | 1. Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8<br>2. Чай<br>Круша            | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Супа от спанак, без млечни продукти – р.84<br>3. Свинско месо с ориз – р.267<br>4. Салата от прясно зеле, царевича и краставици – р.704 КС   | 1. Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.618 КС<br>2. Био оризово мляко                                       |
| Ч<br>10 ч. | 1. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС<br>2. Био оризово мляко<br>Портокал    | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Супа от картофи, без млечни продукти – р.96<br>3. Руло „Стефани“ със свинско месо мляно, без млечни продукти, с безглутеново брашно, с безглутенов хляб – р.287<br>4. Салата от зрял фасул – р.347 | 1. Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС<br>2. Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти                             |
| П<br>10 ч. | 1. Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33<br>2. Чай<br>Мандарини | 1. Супа от пуешко месо, без млечни продукти – р.122<br>2. Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос и тофу, без млечни продукти – р.216<br>3. Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.445                          | 1. Кекс с плодове, с безглутеново брашно, без ядки – р.46<br>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!



## ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 21.03.22 г. до 25.03.22 г.

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

| Ден  | Закуска  | Обяд  | Следобедна закуска  |
|------|--|---|---|
| П    | 1. Безглутенови макарони със захар – р.633 КС<br>2. Био оризово мляко  | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Супа от свинско месо с ориз – р.129<br>3. Яхния от грах – р.150<br>4. Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС<br>5. Компот   | 1. Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18<br>2. Натурален сок -100% плод |
| 10ч. | Ябълка   |   |   |
| В    | 1. Био оризово мляко<br>2. Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2   | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Зеленчукова супа, без застрейка – р.97<br>3. Каша от пилешко месо, без млечни продукти, с безглутенови продукти – р.265<br>4. Салата от пресни краставици – р.446                                      | 1. Качамак с конфитюр – р.73<br>2. Ябълка   |
| 10ч. | Банан  |   |   |
| С    | 1. Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77   | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Супа от спанак, без застрейка – р.84<br>3. Свинско месо с ориз – р.267<br>4. Салата от прясно зеле, царевича и краставици – р.704 КС   | 1. Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.618 КС<br>2. Био оризово мляко                     |
| 10ч. | Круша  |   |   |
| Ч    | 1. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС<br>2. Био оризово мляко                                    | 1. Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2. Супа от картофи, без застрейка – р.96<br>3. Руло „Стефани“ със свинско месо мляно, без млечни продукти, с безглутеново брашно, с безглутенов хляб, без яйца – р.287<br>4. Салата от зрял фасул – р.347 | 1. Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС<br>2. Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти           |
| 10ч. | Ябълка   |   |   |
| П    | 1. Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу/ без термична обработка/, с безглутенов хляб – р.33<br>2. Чай | 1. Супа от пуешко месо, без застрейка – р.122<br>2. Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос и тофу, без млечни продукти – р.216<br>3. Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.445                                    | 1. Елда с мляко – р.630 КС<br>2. Натурален сок -100% плод   |
| 10ч. | 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 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! Да се изключи лимоновия сок от ястията!