

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ 1 - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**  
 за Детските градини от 28.03.22 г. до 01.04.22 г.

| Ден        | Закуска  | Обяд   | Следобедна закуска  |
|------------|--|--|---|
| П<br>10 ч. | 1.Безглутенови макаронени изделия със сирене – р.72<br>2.Айрян<br><br>Ябълка                               | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125<br>3.Яхния от леща – р.155<br>4.Салата от печени пиперки – р.462<br>5.Компот           | 1.Кекс с плодове, с безглутеново брашно – р.46<br>2.Айрян   |
| В<br>10 ч. | 1.Прясно мляко с какао<br>2.Сандвич с пастет от кашкавал и краве масло, с безглутенов хляб - р.10<br>Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Крем супа от картофи с варено яйце – р.809 КС<br>3.Задушени хапки от пилешко месо със сос, с безглутенови продукти – р.261<br>4.Ориз задушен с грах – р.481 | 1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС<br>2.Айрян  |
| С<br>10 ч. | 1.Прясно мляко с какао<br>2.Сандвич със сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб - р.2<br><br>Портокал       | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Крем супа от моркови – р.101<br>3.Свинско месо със зеленчуци – р.276<br>4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392                   | 1.Царевичен корнфлейкс с кисело мляко – р.77<br>2.Банан   |
| Ч<br>10 ч. | 1.Чай<br>2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и подправки, с безглутенов хляб – р.8<br>3.Домат<br>Банан        | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Супа от нахут със спанак – р.804 КС<br>3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, с безглутеново брашно – р.289<br>4.Зелена салата с репички и яйца – р.438   | 1.Мляко с ориз – р.404<br>2.Ябълка  |
| П<br>10 ч. | 1.Чай<br>2.Печен сандвич със сирене и яйца, с безглутенов хляб – р.3<br>Мандарини                          | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Супа от зелен фасул със застройка – р.88<br>3.Пиле каша по селски, с безглутеново брашно – р.908 КС<br>4.Шопска салата – р.451                              | 1.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС<br>2.Варено яйце<br>3.Натурален сок -100% плод |

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

Утвърдил

д-р **ДОНА КОЛЕСА**  
Диетолог

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 28.03.22 г. до 01.04.22 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 и тофу – р.72<br>2.Био оризово мляко<br><br>Ябълка       | 1.Хляб – 50 гр.<br>2.Супа с топчета от мляно свинско месо, без млечни продукти – р.125<br>3.Яхния от леща – р.155<br>4.Салата от печени пиперки – р.462<br>5.Компот                               | 1.Кекс с плодове – р.46<br>3.Натурален сок -100% плод                                   |
| В<br>10 ч. | 1.Сандвич с тофу и домати - р.2<br>2.Био оризово мляко<br><br>Банан                     | 1.Хляб – 50 гр.<br>2.Крем супа от картофи с варено яйце – р.809 КС<br>3.Задушени хапки от пилешко месо със сос – р.261<br>4.Ориз задушен с грах – р.481   | 1.Макарони на фурна – р.606 КС<br>2.Натурален сок -100% плод                            |
| С<br>10 ч. | 1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС<br>2.Био оризово мляко<br><br>Портокал | 1.Хляб – 50 гр.<br>2.Крем супа от моркови – р.401<br>3.Свинско месо със зеленчуци – р.276<br>4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392                                    | 1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77<br>2.Банан  |
| Ч<br>10 ч. | 1.Чай<br>2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и подправки – р.8<br>3.Домат<br>Банан         | 1.Хляб – 50 гр.<br>2.Супа от нахут със спанак, без млечни продукти – р.804 КС<br>3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, без млечни продукти – р.289<br>4.Зелена салата с репички и яйца – р.438 | 1.Мляко с ориз – р.404<br>2.Ябълка  |
| П<br>10 ч. | 1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33<br>2.Чай<br>Мандарини  | 1.Хляб – 50 гр.<br>2.Супа от зелен фасул, без млечни продукти – р.88<br>3.Пиле каша по селски – р.908 КС<br>4.Смесена салата – р.317  | 1.Сандвич с пастет от маслини - р.616 КС<br>2.Варено яйце<br>3.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 Д. Колева/

### ПРИМЕРНО МЕНЮ

**РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 28.03.22 г. до 01.04.22 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 макаронени изделия със захар и тофу – р.72<br><br>Ябълка                                    | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.125<br>3.Яхния от леща – р.155<br>4.Салата от печени пиперки – р.462<br>5.Компот                               | 1.Кекс с плодове, с безглутеново брашно – р.46<br>2.Натурален сок -100% плод                                |
| В<br>10 ч. | 1.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.2<br>2.Био оризово мляко<br><br>Банан                    | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Крем супа от картофи с варено яйце – р.809 КС<br>3.Задушени хапки от пилешко месо със сос, с безглутенови продукти – р.261<br>4.Ориз задушен с грах – р.481   | 1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС<br>2.Натурален сок -100% плод                                   |
| С<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.Крем супа от моркови – р.101<br>3.Свинско месо със зеленчуци – р.276<br>4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392   | 1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77<br>2.Банан  |
| Ч<br>10 ч. | 1.Чай<br>2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и подправки, с безглутенов хляб – р.8<br>3.Домат<br>Банан        | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Супа от нахут със спанак, без млечни продукти – р.804 КС<br>3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.289<br>4.Зелена салата с репички и яйца – р.438 | 1.Мляко с ориз – р.404<br>2.Ябълка  |
| 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.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Супа от зелен фасул, без млечни продукти – р.88<br>3.Пиле каша по селски, с безглутенови продукти – р.908 КС<br>4.Смесена салата – р.317  | 1.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб - р.616 КС<br>2.Варено яйце<br>3.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 **Ивлина Колева**  
Диетолог

### ПРИМЕРНО МЕНЮ

**Р е ж и м 4** - за Детските градини от 28.03.22 г. до 01.04.22 г.

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

| Ден        | Закуска   | Обяд  | Следобедна закуска  |
|------------|---|---|---|
| II<br>10ч. | 1.Безглутенови макаронени изделия със захар и тофу – р.72<br><br>Ябълка   | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.125<br>3.Яхния от леща – р.155<br>4.Салата от печени пиперки – р.462<br>5.Компот  | 1.Сандвич с безглутенова лютеница, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18<br>2.Натурален сок -100% плод |
| V<br>10ч.  | 1.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.2<br>2.Био оризово мляко<br><br>Банан                               | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Крем супа от картофи без варено яйце – р.809 КС<br>3.Задушени хапки от пилешко месо със сос, с безглутенови продукти – р.261<br>4.Ориз задушен с грах – р.481  | 1.Качамак с конфитюр – р.73<br>2.Натурален сок -100% плод   |
| C<br>10ч.  | 1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС<br>2.Био оризово мляко<br><br>Круша              | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Крем супа от моркови – р.101<br>3.Свинско месо със зеленчуци – р.276<br>4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392  | 1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77<br>2.Банан  |
| Ч<br>10ч.  | 1.Елда с мляко – 630 КС<br>2.Натурален сок -100% плод<br><br>Банан  | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Супа от нахут със спанак, без млечни продукти – р.804 КС<br>3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, с безглутенови продукти, без млечни продукти, без яйца – р.289<br>4.Зелена салата с репички, без яйца – р.438 | 1.Мляко с ориз – р.404<br>2.Ябълка  |
| II<br>10ч. | 1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб, без яйца – р.33<br>2.Чай<br><br>Ябълка | 1.Безглутенов хляб – 50 гр.<br>2.Супа от зелен фасул, без млечни продукти – р.88 - без яйца<br>3.Пиле каша по селски, с безглутенови продукти – р.908 КС<br>4.Смесена салата – р.317  | 1.Сандвич с пастет от маслини, с безглутенов хляб – р.616 КС<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! При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти! Да се изключи лимоновия сок от ястията!**