

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

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
 за Детските градини от 04.04.22 г. до 08.04.22 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Безглутенови макарони със сирене – р.353 2.Айрян Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо със застройка, с безглутенови продукти – р.122 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Кисело мляко
В 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с кашкавал, с безглутенов хляб - р.1 3.Краставица Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от тиквички – р.99 3.Свинско месо с картофи, с безглутенови продукти – р.268 4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Сандвич с лютеница и печени пиперки, с безглутенов хляб – р.18 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варени яйца и сирене, с безглутенов хляб – р.4 2.Домат 3.Чай Круша	1.Таратор – р.118 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо – р.221 3.Салата от прясно зеле, царевича и краставици – р.704 КС	1.Кисело мляко с царевичен корнфлейкс – р.77 2.Ябълка
Ч 10 ч.	1.Сандвич със сирене, с безглутенов хляб – р.1 2.Прясно мляко с какао Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи със застройка – р.96 3.Пилешко месо гювеч – р.259 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Айрян
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, с безглутенов хляб – р.33 2.Айрян Мандарини	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо, с безглутенови продукти – р.806 КС 3.Домати с ориз – р.901 КС 4.Зелена салата с яйце – р.437	1.Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС 2.Безглутенови бисквити

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

Д-р Даниела Колева
 УТВЪРДИ
 д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 04.04.22 г. до 08.04.22 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.633 КС 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без млечни продукти – р.122 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Флодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати - р.2 3.Краставица Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от тиквички – р.99 3.Свинско месо с картофи – р.268 4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти – р.18 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Домат 3.Чай Круша	1.Супа от спанак, без млечни продукти – р.84 2.Макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3.Салата от прясно зеле, царевича и краставици – р.704 КС	1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
Ч 10 ч.	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС 2.Био оризово мляко Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.96 3.Пилешко месо гювеч – р.259 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Сандвич с конфитюр - р.618 КС 2.Био оризово мляко
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 свинско месо, без млечни продукти – р.806 КС 3.Домати с ориз – р.901 КС 4.Зелена салата с яйце – р.437	1.Малеби с царевично нишесте – р.640 КС 2.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!

ПРИМЕРНО МЕНИО

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 04.04.22 г. до 08.04.22 г.
 /изключени са глутен съд. храни, прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, краве масло и телешко месо/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1. Безглутенови макарони със захар – р.633 КС 2. Био оризово мляко Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от пилешко месо със застрейка, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.122 3. Яхния от зрял фасул – р.154 4. Салата от пресни краставици – р.446 5. Компот	1. Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2. Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1. Био оризово мляко 2. Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 3. Краставица Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Крем супа от тиквички – р.99 3. Свинско месо с картофи, с безглутенови продукти – р.268 4. Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1. Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 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. Домат 3. Чай Круша	1. Супа от спанак, без млечни продукти – р.84 2. Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3. Салата от прясно зеле, царевичка и краставици – р.704 КС	1. Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 2. Ябълка
Ч 10 ч.	1. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2. Био оризово мляко Портокал	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от картофи, без млечни продукти – р.96 3. Пилешко месо гювеч – р.259 4. Крем какао с царевично нишесте – р.644	1. Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.618 КС 2. Био оризово мляко
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 свинско месо, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.806 КС 3. Домати с ориз – р.901 КС 4. Зелена салата с яйце – р.437	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 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!

Д-р Даниела Колева
Утвърдил е
д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 04.04.22 г. до 08.04.22 г.

/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. Супа от пилешко, без застрейка – р.122 3. Яхния от зрял фасул – р.154 4. Салата от пресни краставици – р.446 5. Компот	1. Качамак с тофу – р.КС 2. Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1. Био оризово мляко 2. Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 3. Краставица Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от тиквички, без застрейка – р.99 3. Свинско месо с картофи, с безглутенови продукти – р.268 4. Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1. Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2. Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1. Елда с мляко – р.630 КС Круша	1. Супа от спанак, без застрейка – р.84 2. Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.221 3. Салата от прясно зеле, царевича и краставици – р.704 КС	1. Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2. Ябълка
Ч 10ч.	1. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2. Био оризово мляко Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от картофи, без застрейка – р.96 3. Пилешко месо гювеч – р.259 4. Крем какао с царевично нишесте – р.644	1. Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.618 КС 2. Био оризово мляко
П 10ч.	1. Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу/ без термична обработка/, с безглутенов хляб – р.33 2. Чай Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от свинско месо, с безглутенови продукти, без застрейка – р.806 КС 3. Домати с ориз – р.901 КС 4. Зелена салата ^{без} яйце – р.437	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 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!