

УТВЪРДИЛИ
 Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗ ГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
 за Детските градини от 11.04.22 до 15.04.22г.

| 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.Яхния от леща – р.155 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот | 1.Кекс с плодове, с безглутеново брашно, без ядки – р.46 2.Кисело мляко |
| В 10 ч. | 1.Айрян 2.Сандвич с пастет от кашкавал, краве масло и зеленчуци, с безглутенов хляб - р.10 Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи и лук – р.471 | 1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Айрян |
| С 10 ч. | 1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Зелена салата 3.Чай Портокал | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Свинско месо с прясно зеле – р.274 4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392 | 1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Айрян |
| Ч 10 ч. | 1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич със сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб - р.2 Мандарини | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова със застрейка – р.90 3.Пилешко месо с ориз – р.253 4.Салата от пресни домати със сирене – р.449 | 1.Сандвич с пастет от маслини и безглутенов хляб - р.616 КС 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод |
| П 10 ч. | 1.Прясно мляко с какао 2.Печен сандвич с кашкавал и яйце, с безглутенов хляб - р.3 Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак със застрейка – р.84 3.Кюфтета с бял сос, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.286 4.Салата от пресни краставици – р.449 | 1.Елда с мляко – р.630 2.Ябълка |

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

Утвърди: Д-р Даниела Колева

д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 11.04.22 до 15.04.22г.

/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.Яхния от леща – р.155 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот | 1.Кекс с плодове, без ядки – р.46 2.Натурален сок -100% плод |
| В 10 ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати – р.2 Банан | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи и лук – р.471 | 1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| С 10 ч. | 1.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8 2.Зелена салата 3.Чай Портокал | 1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Свинско месо с прясно зеле – р.274 4.Мус от пресни плодове, с царевичен грис – р.391 | 1.Макарони на фурна – р.606 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.Супа зеленчукова със застрояка, без млечни продукти – р.90 3.Пилешко месо с ориз – р.253 4.Салата от пресни домати, без сирене – р.449 | 1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти – р.616 КС 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод |
| П 10 ч. | 1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 Банан | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак със застрояка, без млечни продукти – р.84 3.Кюфтета с доматиен сос, с мляно свинско месо – р.283 4.Салата от пресни краставици – р.449 | 1.Елда с мляко – р.630 2.Ябълка |

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 11.04.22 до 15.04.22г.

/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.Яхния от леша – р.155 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот | 1.Кекс с плодове, с безглутеново брашно, без ядки – р.46 2.Натурален сок -100% плод |
| В 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи и лук – р.471 | 1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| С 10ч. | 1.Сандвич с яйчен пастет и зехтин, с безглутенов хляб – р.8 2.Зелена салата 3.Чай Портокал | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Свинско месо с прясно зеле – р.274 4.Мус от пресни плодове, с царевичен грис – р.391 | 1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 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.Супа зеленчукова със застрейка, без млечни продукти – р.90 3.Пилешко месо с ориз – р.253 4.Салата от пресни домати, без сирене – р.449 | 1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.616 КС 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод |
| П 10 ч | 1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак със застрейка, без млечни продукти – р.84 3.Кюфтета с доматиен сос, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.283 4.Салата от пресни краставици – р.449 | 1.Елда с мляко – р.630 2.Ябълка |

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
 Диетолог
 /д-р Д.Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 11.04.22 до 15.04.22г.

/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.Яхния от леща – р.155 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот | 1.Сандвич с безглутенова лютеница, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод |
| В 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Пилешко месо, печено на фурна – р.266 4.Салата от картофи и лук – р.471 | 1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод |
| С 10ч. | 1.Киноа с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти Круша | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застрейка – р.92 3.Свинско месо с прясно зеле – р.274 4.Мус от пресни плодове, с царевичен грис – р.391 | 1.Плодова салата – р.361 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.Супа зеленчукова, без застрейка – р.90 3.Пилешко месо с ориз – р.253 4.Салата от пресни домати, без сирене – р.449 | 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 от спанак, без застрейка – р.84 3.Кюфтета с доматиен сос, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти, без яйца – р.283 4.Салата от пресни краставици – р.449 | 1.Елда с мляко – 630 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! При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти! Да се изключи лимоновия сок от ястията!