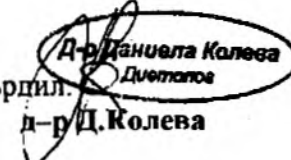

 Д-р Даниела Колева
 Детски педиатър
 Утвърди:
 д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
 за Детските градини от 18.04.22 г. до 22.04.22 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 свинско месо с ориз – р.129 3.Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Бисквитена торта с безглутенови бисквити и царевично нишесте, без ядки – р.612 КС 2.Айрян
В 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с пастет от кашкавал, с безглутенов хляб – р.10 3.Краставица Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи, царевичка, грах и маслини – р.472	1.Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
С 10 ч.	1.Сандвич с пастет “Шопски хайвер“, с безглутенов хляб – р.6 2.Домат 3.Чай Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета с маринован сос, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.906 КС 4.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390	1.Кисело мляко с пресни плодове и царевичен корифлейкс - р.368
Ч 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 2.Айрян Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3.Огретен от картофи, с безглутеново брашно – р.180 4.Салата „Снежанка“ – р.447	1.Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС 2.Безглутенови бисквити
П 10 ч.		ПОЧИВЕН ДЕН	

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


 Утвърдил:
 д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 18.04.22 г. до 22.04.22 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 свинско месо с ориз – р.129 3.Плакия от зрял фасул – р.147 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Бисквитена торта с царевично нишесте, с бисквити без съдържание на млечни продукти, без ядки – р.612 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати - р.2 3.Краставица Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи, царевича, грах и маслини – р.472	1.Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Домат 3.Чай Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета с маринован сос, с мляно свинско месо – р.906 КС 4.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390	1.Флодова салата - р.361 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу/ без термична обработка/ – р.33 2.Био оризово мляко Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо – р.125 3.Яхния от картофи – р.158 4.Салата от пресни краставици – р.449	1.Малеби с царевично нишесте – р.640 КС 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
П 10 ч.	ПОЧИВЕН ДЕН		

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!

Д-р Даниела Колева
Диетолог

Утвърдил:
/д-р Д.Колева /

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 18.04.22 г. до 22.04.22 г.
/изключени са глютен 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 свинско месо с ориз – р.129 3. Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4. Салата от печени пиперки – р.462 5. Компот	1. Бисквитена торта с царевично нишесте, с безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти, без ядки – р.612 КС 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 Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от домати – р.93 3. Риба на фурна – р.236 4. Салата от картофи, царевична, грах и маслини – р.472	1. Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
С 10 ч.	1. Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 2. Домат 3. Чай Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от леща по манастирски – р.95 3. Кюфтета с мариниран сос, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.906 КС 4. Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390	1. Плодова салата - р.361 2. Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10 ч.	1. Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу/ без термична обработка/, с безглутенов хляб – р.33 2. Био оризово мляко Портокал	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3. Яхния от картофи – р.158 4. Салата от пресни краставици – р.449	1. Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС 2. Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
П 10 ч.		ПОЧИВЕН ДЕН	

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

Режим 4 - за Детските градини от 18.04.22 г. до 22.04.22 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 свинско месо с ориз – р.129 3. Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4. Салата от печени пиперки – р.462 5. Компот	1. Бисквитена торта с царевично нишесте, с безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти, без ядки – р.612 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 Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от домати – р.93 3. Пилешко месо, печено на фурна – р.266 4. Салата от картофи, царевичка, грах и маслини – р.472	1. Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
С 10ч.	1. Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.616 КС 2. Домат 3. Чай Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от леща по манастирски – р.95 3. Кюфтета с мариниран сос, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти, без яйца, без лимон – р.906 КС 4. Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390	1. Плодова салата - р.361 2. Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
Ч 10ч.	1. Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу/ без термична обработка/, без яйца, с безглутенов хляб – р.33 2. Био оризово мляко Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа с топчета от мляно свинско месо, без застрейка – р.125 3. Яхния от картофи – р.158 4. Салата от пресни краставици – р.449	1. Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС 2. Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
П 10ч.	ПОЧИВЕН ДЕН		

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!