

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ 1 - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**  
 за Детските градини от 02.05.22 г. до 06.05.22 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П			
10 ч.		<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	
В	1.Безглутенови макарони със сирене – р.353 2.Прясно мляко с какао	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо, с безглутенови продукти – р.806 КС 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Качамак с конфитюр – р.73 2.Айрян
10 ч.	Ябълка		
С	1.Сандвич с пастет от варени яйца и сирене, с безглутенов хляб – р.4 2.Домат 3.Чай	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Пилешко месо, печено с картофи – р.258 4.Зелена салата с репички и пресен лук – р.439	1.Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Банан		
Ч	1.Сандвич със сирене, с безглутенов хляб – р.1 2.Натурален сок -100% плод	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо със застройка, с безглутенови продукти – р.122 3.Гювеч по овчарски, с безглутенови продукти – р.198 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Кисело мляко с царевичен корнфлейкс – р.77 2.Ябълка
10 ч.	Круша		
П			
10 ч.		<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	

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

Утвърдил: *Д-р Даниела Колева*  
 Д-р *Д. Крълева*

### ПРИМЕРНО МЕНИО

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 02.05.22 г. до 06.05.22 г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П		<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	
10 ч.			
В	1.Макаронени изделия със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо, без млечни продукти – р.806 КС 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Качамак с конфитюр – р.73 2.Био оризово мляко
10 ч.	Ябълка		
С	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Домат 3.Чай	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Пилешко месо, печено с картофи – р.258 4.Зелена салата с репички и пресен лук – р.439	1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Банан		
Ч	1.Сандвич с тофу и домати - р.2 2.Натурален сок -100% плод	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без млечни продукти – р.122 3.Гювеч от зеленчуци – р.195 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
10 ч.	Круша		
П		<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	
10 ч.			

**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 Даниелз Колева*  
Диетолог  
/д-р Д. Колева/

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 02.05.22 г. до 06.05.22 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.		<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	
В	1.Безглутенови макарони със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо, без застрейка – р.806 КС 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Качамак с конфитюр – р.73 2.Био оризово мляко
10 ч.	Ябълка		
С	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 домати – р.93 3.Пилешко месо, печено с картофи – р.258 4.Зелена салата с репички и пресен лук – р.439	1.Флодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
10 ч.			
Ч	1.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 2.Натурален сок -100% плод	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без застрейка – р.122 3.Гювеч от зеленчуци – р.195 4.Крем какао с царевично нишесте – р.644	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
10 ч.	Круша		
П			
10 ч.		<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	

**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. Димитра Колева*  
*д-р. Д. Колева*

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**Р е ж и м 4 - за Детските градини от 02.05.22 г. до 06.05.22 г.**

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П	<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
10ч.			
В	1.Безглутенови макарони със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо, без застрейка – р.806 КС 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.446 5.Компот	1.Качамак с конфитюр – р.73 2.Био оризово мляко
10ч.	Ябълка		
С	1.Елда с мляко – р.630 КС	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Пилешко месо, печено с картофи – р.258 4.Зелена салата с репички и пресен лук – р.439	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Био оризово мляко
10ч.	Банан		
Ч	1.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 2.Натурален сок -100% плод	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без застрейка – р.122 3.Гювеч от зеленчуци – р.195 4.Крем ванилия с царевично нишесте, без яйца – р.644	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
10ч.	Круша		
П	<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
10ч.			

**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!**