

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**  
 за Детските градини от 25.04.22 г. до 29.04.22 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П		<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	
10 ч.			
В	1.Безглутенови макаронени изделия със сирене – р.72 2.Айрян	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо със застройка, с безглутенови продукти – р.122 3.Плакия от леща, с безглутенови продукти – р.148 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452 5.Компот	1.Сандвич с пастет от сирене и безглутенова лютеница, печени пиперки, с безглутенов хляб – р.19 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Ябълка		
С	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич със сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб - р.2	1.Таратор – р.118 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, домати и млечна заливка, с безглутеново брашно – р.220 3.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Айрян
10 ч.	Портокал		
Ч	1.Сандвич с пастет от варени яйца, сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.6 2.Чай	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак и картофи, с безглутенови продукти – р.83 3.Каша от пилешко месо, с безглутенови продукти – р.265 4.Салата от домати и краставици – р.706 КС	1.Царевичен корнфлейкс с прясно мляко – р.77 2.Ябълка
10 ч.	Круша		
П	1.Чай 2.Печен сандвич със сирене и яйца, с безглутенов хляб – р.3	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от риба – р.133 3.Тиквички с ориз – р.161 4.Краставица	1.Крем ванилия с пресни плодове, с царевично нишесте – р.396 2.Безглутенови бисквити
10 ч.	Банан		

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

УТВЪРДИТЕЛ: Д-р Даниела Колева

Д-р Д. Колева

### ПРИМЕРНО МЕНЮ

**РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 25.04.22 г. до 29.04.22 г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П			
10 ч.		<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	
В	1.Макаронени изделия със захар и тофу – р.72 2.Био оризово мляко	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо със застройка, без млечни продукти – р.122 3.Плакия от леща – р.148 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452 5.Компот	1.Сандвич с пастет от лютеница, печени пиперки, без сирене – р.19 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Ябълка		
С	1.Сандвич с тофу и домати - р.2 2.Био оризово мляко	1.Зеленчукова супа, без млечни продукти – р.801 КС 2.Макаронени изделия с мляно свинско месо, домати , без млечни продукти – р.220 3.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти - р.618 КС 2.Био оризово мляко
10 ч.	Портокал		
Ч	1.Сандвич с пастет от варени яйца и зеленчуци, без сирене – р.6 2.Чай	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак и картофи, без млечни продукти – р.83 3.Каша от пилешко месо, без млечни продукти – р.265 4.Салата от домати и краставици – р.706 КС	1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
10 ч.	Круша		
П	1.Чай 2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и подправки – р.8 3.Домат	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от риба – р.133 3.Тиквички с ориз – р.161 4.Краставица	1.Крем ванилия с пресни плодове, с царевично нишесте – р.396 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
10 ч.	Банан		

**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/

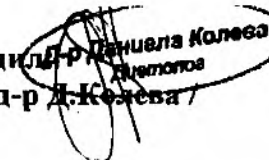
**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕЙНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 25.04.22 г. до 29.04.22 г.

/изключени са глютен съд. храни, прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, краве масло и телешко месо/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П		<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>	
10 ч.			
В	1.Безглутенови макаронени изделия със захар и тофу – р.72 2.Био оризово мляко	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо, без застрейка – р.122 3.Плакия от леща, с безглутенови продукти – р.148 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452 5.Компот	1.Сандвич с пастет от безглутенова лютеница, печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Ябълка		
С	1.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.2 2.Био оризово мляко	1.Зеленчукова супа, без застрейка – р.801 КС 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, домати, без млечни продукти, с безглутеново брашно – р.220 3.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Био оризово мляко
10 ч.	Портокал		
Ч	1.Сандвич с пастет от варени яйца и зеленчуци, без сирене, с безглутенов хляб – р.6 2.Чай	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак и картофи, без застрейка – р.83 3.Каша от пилешко месо, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.265 4.Салата от домати и краставици – р.706 КС	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
10 ч.	Круша		
П	1.Чай 2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и подправки, с безглутенов хляб – р.8 3.Домат	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от риба – р.133 3.Тиквички с ориз – р.161 4.Краставица	1.Крем ванилия с пресни плодове, с царевично нишесте – р.396 2.Безглутенови бисквити , без съдържание на млечни продукти
10 ч.	Банан		

**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:  Даниела Колева  
Диетолог  
/д-р Д.Колева/

### ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 25.04.22 г. до 29.04.22 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 макаронени изделия със захар и тофу – р.72 2.Био оризово мляко	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо, без застройка – р.122 3.Плакия от леща, с безглутенови продукти – р.148 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452 5.Компот	1.Сандвич с пастет от безглутенова лютеница, печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 2.Натурален сок -100% плод
10ч.	Ябълка		
С	1.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.2 2.Био оризово мляко	1.Зеленчукова супа, без застройка – р.801 КС 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, домати, без млечни продукти, с безглутеново брашно – р.220 3.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Био оризово мляко
10ч.	Банан		
Ч	1.Елда с мляко – 630 КС 2.Натурален сок -100% плод	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак и картофи, без застройка – р.83 3.Каша от пилешко месо, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.265 4.Салата от домати и краставици – р.706 КС	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
10ч.	Круша		
П	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Чай 3.Домат	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Тиквички с ориз – р.161 4.Краставица	1.Крем ванилия с пресни плодове, с царевично нишесте, без яйца – р.396 2.Безглутенови бисквити , без съдържание на млечни продукти
10ч.	Банан		

**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!