

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 09.05.22 до 13.05.22г.

Утвърдила
Д-р Д. Димитрова

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. Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти – р.125 3. Яхния от леща – р.155 4. Салата от печени пиперки – р.462 5. Компот	1. Кекс с плодове, с безглутеново брашно, без ядки – р.46 2. Кисело мляко
В 10 ч.	1. Айрян 2. Сандвич със сирене, с безглутенов хляб - р.1 3. Домат Банан	1. Таратор – р.118 2. Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо – р.221 3. Салата от прясно зеле, царевича и пресни краставици – р.704 КС	1. Сандвич с пастет от маслини и безглутенов хляб - р.616 КС 2. Айрян
С 10 ч.	1. Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2. Зелена салата 3. Чай Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Крем супа от тиквички – р.99 3. Ризото с пилешко месо – р.254 4. Салата от пресни домати със сирене – р.449	1. Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС 2. Айрян
Ч 10 ч.	1. Прясно мляко с какао 2. Сандвич със сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб - р.2 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3. Риба на фурна – р.236 4. Салата от картофи и лук – р.471	1. Царевичен корнфлейкс с кисело мляко – р.77 2. Ябълка
П 10 ч.	1. Айрян 2. Печен сандвич с кашкавал и яйце, с безглутенов хляб - р.3 Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа пиле варено – р.120 3. Спанак с ориз – р.162 4. Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	1. Сандвич с пастет от сирене и безглутенова лютеница, печени пиперки, с безглутенов хляб – р.18 2. Варено яйце 3. Натурален сок -100% плод

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

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

ПРИМЕРНО МЕНИЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕЙНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 09.05.22 до 13.05.22г.

/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.Супа с топчета от мляно свинско месо, без млечни продукти – р.125 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от печени пиперки – р.462 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.Супа от домати – р.93 2.Макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.220 3.Салата от прясно зеле, царевича и пресни краставици – р.704 КС	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет и зехтин – р.8 2.Зелена салата 3.Чай Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от тиквички, без млечни продукти – р.86 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от пресни домати, без сирене – р.449	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС 2.Био оризово мляко
Ч 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи и лук – р.471	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 2.Чай Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Спанак с ориз, без кисело мляко – р.162 4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	1.Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти – р.18 2.Варено яйце 3.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!

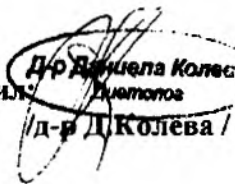
Утвърдил: 
/д-р Д.Колева/

ПРИМЕРНО МЕНИЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 09.05.22 до 13.05.22г.
/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.Супа с топчета от мляно свинско месо и безглутенови продукти, без млечни продукти – р.125 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от печени пиперки – р.462 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.Супа от домати – р.93 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.220 3.Салата от прясно зеле, царевича и пресни краставици – р.704 КС	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.616 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 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от тиквички, без млечни продукти, с безглутенови продукти – р.86 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от пресни домати, без сирене – р.449	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко
Ч 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи и лук – р.471	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
П 10ч	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33 2.Чай Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Спанак с ориз, без кисело мляко – р.162 4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	1.Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2.Варено яйце 3.Натурален сок -100% плод

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 09.05.22 до 13.05.22г.

/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.Супа с топчета от мляно свинско месо, без застрейка – р.125 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от печени пиперки – р.462 5.Компот	1.Елда с мляко – 630 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Банан	1.Супа от домати – р.93 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.220 3.Салата от прясно зеле, царевича и пресни краставици – р.704 КС	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.616 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 тиквички, без застрейка – р.86 3.Ризото с пилешко месо – р.254 4.Салата от пресни домати, без сирене – р.449	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко
Ч 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от зрял фасул по манастирски – р.94 3.Пилешко месо, печено на фурна – р.266 4.Салата от картофи и лук – р.471	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
П 10ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, без яйце, с тофу / без термична обработка/, с безглутенов хляб – р.33 2.Чай Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Спанак с ориз, без кисело мляко – р.162 4.Млечен мус с пресни плодове, без ядки, с царевичен грис – р.392	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 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!