

Удобрение Колеса
Д-р Д. Колеса

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 16.05.22 г. до 20.05.22 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
10 ч. П	1.Безглутенови макарони със сирене – р.72 2.Айрян	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо, с безглутенови продукти – р.121 3.Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот	1.Качамак със сирене – р.73 2.Айрян
10 ч. В	Ябълка 1.Айрян 2.Сандвич с пастет от кашкавал, с безглутенов хляб – р.10 3.Краставица	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи, царевича, грах и маслини – р.472	1.Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
10 ч. С	Круша 1.Сандвич с пастет “Шопски хайвер“, с безглутенов хляб – р.6 2.Домат 3.Чай	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак – р.83 3.Свинско месо с ориз – р.267 4.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Кисело мляко с пресни плодове и царевичен корифлейкс - р.368
10 ч. Ч	Банан 1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич със сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб - р.2	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Пилешко месо фрикасе, с безглутеново брашно – р.264 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Айрян
10 ч. П	Ябълка 1.Печен сандвич с мляно свинско месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 2.Краставица 3.Айрян	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо с ориз – р.129 3.Мусака от картофи със сирене, с безглутенови продукти – р.188 4.Крем какао, с царевично нишесте – р.644 КС	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Айрян
10 ч.	Портокал		

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

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕЙНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 16.05.22 г. до 20.05.22 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 пуешко месо, без млечни продукти – р.121 3.Плакия от зрял фасул – р.147 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот	1.Качамак с тофу, без млечни продукти – р.73 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 леща по манастирски – р.95 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 спанак, без млечни продукти – р.83 3.Свинско месо с ориз – р.267 4.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77
Ч 10 ч.	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти - р.616 КС 2.Чай Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Каша от пилешко месо, без млечни продукти – р.265 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу/ без термична обработка/ – р.33 2.Краставица 3.Био оризово мляко Портокал	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо с ориз – р.129 3.Яхния от картофи – р.158 4.Крем какао, с царевично нишесте – р.644КС	1.Сандвич с конфитюр – р.618 КС 2.Био оризово мляко

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 МЕНИЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 16.05.22 г. до 20.05.22 г.
 /изключени са глутен 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 пуешко месо, без застройка – р.121 3. Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4. Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5. Компот	1. Качамак с тофу, без млечни продукти – р.73 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 леща по манастирски – р.95 3. Риба на фурна – р.236 4. Салата от картофи, царевица, 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 спанак, без застройка – р.83 3. Свинско месо с ориз – р.267 4. Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1. Царевичен корифлейкс с мляко – р.77
Ч 10 ч.	1. Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.616 КС 2. Чай Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от домати – р.93 3. Каша от пилешко месо, без млечни продукти – р.265 4. Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1. Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2. Натурален сок -100% плод
П 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 от свинско месо с ориз, без застройка – р.129 3. Яхния от картофи – р.158 4. Крем какао, с царевично нишесте – р.644 КС	1. Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб, без млечни продукти - р.618 КС 2. Био оризово мляко

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

Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 16.05.22 г. до 20.05.22 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 пуешко месо, без застрейка – р.121 3.Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4.Салата от червено цвекло и моркови – р.455 5.Компот	1.Качамак с тофу, без млечни продукти – р.73 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 леща по манастирски – р.95 3.Пилешко месо, печено на фурна – р.266 4.Салата от картофи, царевича, грах и маслини – р.472	1.Мляко с ориз – р.404 2. Ябълка
С 10ч.	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Домат 3.Чай Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без застрейка – р.83 3.Свинско месо с ориз – р.267 4.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77
Ч 10ч.	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Чай Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Каша от пилешко месо, без млечни продукти – р.265 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Елда с мляко – 630 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу/ без термична обработка/, с безглутенов хляб – р.33 2.Био оризово мляко Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо с ориз, без застрейка – р.129 3.Яхния от картофи – р.158 4.Крем ванилия, с царевично нишесте, без яйца – р.396	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб, без млечни продукти - р.618 КС 2.Био оризово мляко

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!