

  
 Д-р Даниела Колева  
 Диетолог  
 д-р Д. Колева

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ 1 - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**  
 за Детските градини от 23.05.22 г. до 27.05.22 г.

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.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802КС 3.Плакия от леща, с безглутенови продукти – р.148 4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС
В 10 ч.	ПОЧИВЕН ДЕН		
С 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС  Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от зрял фасул – р.473	1.Царевичен корнфлейкс с прясно мляко – р.77
Ч 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варени яйца, сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.6 2.Чай Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Свинско месо със зелен фасул, с безглутенови продукти – р.270 4.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390	1.Сандвич с пастет от сирене и безглутенова лютеница, печени пиперки, с безглутенов хляб – р.19 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 2.Айрян  Портокал	1.Супа от пуешко месо със застройка, с безглутенови продукти – р.122 2.Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос и сирене – р.216 3.Краставица	1.Елда с мляко – 630 КС 2.Натурален сок -100% плод

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

  
 Д-р Даниела Колева  
 Д-р Д. Колева

### ПРИМЕРНО МЕНИО

**РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 23.05.22 г. до 27.05.22 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 и тофу – р.72 2.Био оризово мляко  Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо – р.802КС 3.Плакия от леща – р.148 4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Малеби с царевично нишесте – р.640 КС 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
В 10 ч.	<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
С 10 ч.	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС 2.Био оризово мляко  Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, без млечни продукти – р.801 КС 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от зрял фасул – р.473	1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77
Ч 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варени яйца и зеленчуци, без сирене – р.6 2.Чай Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.96 3.Свинско месо със зелен фасул – р.270 4.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390	1.Сандвич с пастет от лютеница и печени пиперки, без сирене – р.19 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.Био оризово мляко  Портокал	1.Супа от пуешко месо, без млечни продукти – р.122 2.Макаронени изделия с доматиен сос и тофу – р.216 3.Краставица	1.Елда с мляко – 630 КС 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!

Утвърдил:   
/д-р Д. Колева/

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 23.05.22 г. до 27.05.22 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 макаронени изделия със захар и тофу – р.72 2.Био оризово мляко  Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802КС 3.Плакия от леща, с безглутенови продукти – р.148 4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
В	<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
С 10 ч.	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, без застрейка – р.801 КС 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от зрял фасул – р.473	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77
Ч 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варени яйца и зеленчуци, без сирене, с безглутенов хляб – р.6 2.Чай Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застрейка – р.96 3.Свинско месо със зелен фасул, с безглутенови продукти – р.270 4.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390	1.Сандвич с пастет от безглутенова лютеница, печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 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.Супа от пуешко месо, без млечни продукти, с безглутенови продукти – р.122 2. Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос и тофу – р.216 3.Краставица	1.Елда с мляко – 630 КС 2.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 Д. Колева/

### ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 23.05.22 г. до 27.05.22 г.

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

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1.Безглутенови макаронени изделия със захар и тофу – р.72 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802КС 3.Плакия от леща, с безглутенови продукти – р.148 4.Салата от червено цвекло и прясно зеле – р.701 КС	1.Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
В	<b>ПОЧИВЕН ДЕН</b>		
С 10ч.	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, без застрояка – р.801 КС 3.Пилешко месо печено на фурна – р.266 4.Салата от зрял фасул – р.473	1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77
Ч 10ч.	1.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб - р.2 2.Чай Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застрояка – р.96 3.Свинско месо със зелен фасул, с безглутенови продукти – р.270 4.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390	1.Сандвич с пастет от безглутенова лютеница, печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 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 Ябълка	1.Супа от пуешко месо, без застрояка – р.122 2. Безглутенови макаронени изделия с доматиен сос и тофу – р.216 3.Краставица	1.Елда с мляко – 630 КС 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!**