

Утвърдила Колева
 Д-р Д-р Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
 за Детските градини от 30.05.22 до 03.06.22г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1. Безглутенови макаронени изделия със сирене – р.72 Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.125 3. Яхния от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.154 4. Компот	1. Пресни плодове с кисело мляко – р.367 2. Безглутенови бисквити
В 10 ч.	1. Чай 2. Печен сандвич със сирене и яйце, с безглутенов хляб - р.3 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Таратор – р.118 3. Кюфтета печени на фурна, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.300 4. Ориз задушен с грах – р.481	1. Сандвич с пастет от маслини и безглутенов хляб - р.616 КС 2. Натурален сок -100% плод
С 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. Таратор – р.118 3. Пуешко месо гювеч – р.259	1. Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2. Айрян
Ч 10 ч.	1. Прясно мляко с какао 2. Сандвич с кашкавал, с безглутенов хляб - р.1 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от леща по манастирски – р.95 3. Риба на фурна – р.236 4. Картофи с лук и със зехтин – р.471	1. Кисело мляко с царевичен корнфлейкс – р.77
П 10 ч.	1. Чай 2. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от пилешко месо с картофи, с безглутенови продукти – р.121 3. Мусака от тиквички със сирене, с безглутенови продукти – р.192 4. Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.312	1. Мляко с ориз – р.404

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

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 30.05.22 до 03.06.22г.

/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 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо – р.125 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Компот	1.Плодова салата – р.361 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати – р.2 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Кюфтета печени на фурна, с мляно свинско месо – р.300 4.Ориз задушен с грах – р.481	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варени яйца и зеленчуци, без млечни продукти – р.6 2.Чай Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.96 3.Пуешко месо гювеч – р.259	1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	1.Елда с мляко – 630 КС Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и със зехтин – р.471	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77
П 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо с картофи – р.121 3.Плакия от тиквички – р.151 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.312	1.Мляко с ориз – р.404

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!

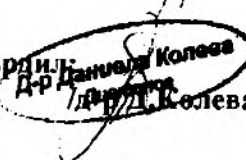
Утвърждавам
 Д-р Димитрина Колева
 Д-р Димитрина Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 30.05.22 до 03.06.22г.
 /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 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.125 3.Яхния от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.154 4.Компот	1.Плодова салата – р.361 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Кюфтета печени на фурна, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.300 4.Ориз задушен с грах – р.481	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 пастет от варени яйца и зеленчуци, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.6 2.Чай Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.96 3.Пуешко месо гювеч – р.259	1.Плодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1.Елда с мляко – 630 КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и със зехтин – р.471	1.Царевичен корнфлейкс с мляко– р.77
П 10 ч	1.Чай 2.Сандвич с пюре от пахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо с картофи, с безглутенови продукти – р.121 3.Плакия от тиквички, с безглутенови продукти – р.151 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.312	1.Мляко с ориз – р.404

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 intolerанс 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 Даниела Колева /

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 30.05.22 до 03.06.22г.

/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 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.125 3.Яхния от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.154 4.Компот	1.Плодова салата – р.361 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
В 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Кюфтета печени на фурна, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти, без яйца – р.300 4.Ориз задушен с грах – р.481	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 конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Чай Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.96 3.Пуешко месо гювеч – р.259	1.Сандвич с безглутенова лютеница, без сирене, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1.Елда с мляко – 630 КС Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Пиле печено на фурна – р.266 4.Картофи с лук и със зехтин – р.471	1.Царевичен корифлейкс с мляко– р.77
П 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с пюре от пахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо с картофи, с безглутенови продукти – р.121 3.Плакия от тиквички, с безглутенови продукти – р.151 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.312	1.Мляко с ориз – р.404

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!