

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗ ГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 06.06.22 до 10.06.22г.

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

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 пиле варено – р.120 3. Яхния от леща – р.155 4. Салата от зеле и моркови – р.319	1. Бисквитена торта с безглутенови бисквити и царевично нишесте, без ядки – р.612 КС 2. Айрян
В 10 ч.	1. Чай 2. Сандвич с кашкавал, с безглутенов хляб - р.1 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Таратор – р.118 3. Мусака с мляно свинско месо и картофи, с безглутеново брашно – р.289 4. Салата от пресни домати – р.707 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. Сирене 3. Чай Круша	1. Таратор – р.118 2. Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо – р.221 3. Салата от прясно зеле, царевица и пресни краставици – р.704 КС	1. Царевичен корифлейкс с кисело мляко – р.77 2. Ябълка
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, царевица, грах и маслини – р.472	1. Сандвич с пастет от сирене и безглутенова лютеница, печени пиперки, с безглутенов хляб – р.18 2. Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1. Чай 2. Печен сандвич с мляно свинско месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от свинско месо с безглутенови продукти – р.806 КС 3. Ориз със зеленчуци и сирене на фурна – р.170 4. Краставица	1. Кекс с плодове, с безглутеново брашно, без ядки – р.46 2. Айрян

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

Утвърди: **Ванелия Колева**
 Диетолог
 Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 06.06.22 до 10.06.22г.

/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 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от зеле и моркови – р.319	1.Бисквитена торта с царевично нишесте, с бисквити без съдържание на млечни продукти, без ядки – р.612 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати – р.2 Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от моркови – р.101 3.Мусака с мляно свинско месо и картофи, без млечни продукти – р.289 4.Салата от пресни домати – р.707 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.Супа от домати – р.93 2.Макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.220 3.Салата от прясно зеле, царевица и пресни краставици – р.704 КС	1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
Ч 10 ч.	1.Био оризово мляко 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, царевица, грах и маслини – р.472	1.Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти – р.18 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 2.Чай Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо, без млечни продукти – р.806 КС 3.Ориз със зеленчуци на фурна, без млечни продукти – р.170 4.Краставица	1.Кекс с плодове, без ядки – р.46 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 Даниела Колева
/д-р Д. Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 06.06.22 до 10.06.22г.

/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 2. Био оризово мляко Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа пиле варено – р.120 3. Яхния от леща – р.155 4. Салата от зеле и моркови – р.319	1. Бисквитена торта с царевично нишесте, с безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти, без ядки – р.612 КС 2. Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1. Чай 2. Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Крем супа от моркови – р.101 3. Мусака с мляно свинско месо и картофи, без млечни продукти, с безглутеново брашно – р.289 4. Салата от пресни домати – р.707 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 – р.8 2. Зелена салата 3. Чай Круша	1. Супа от домати – р.93 2. Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.220 3. Салата от прясно зеле, царевичка и пресни краставици – р.704 КС	1. Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2. Ябълка
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, царевичка, грах и маслини – р.472	1. Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2. Натурален сок -100% плод
П 10 ч	1. Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33 2. Чай Ябълка	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от свинско месо, без млечни продукти с безглутенови продукти – р.806 КС 3. Ориз със зеленчуци на фурна, без млечни продукти – р.170 4. Краставица	1. Кекс с плодове, с безглутеново брашно, без ядки – р.46 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!

Д-р Даниела Колева
 Утвърдил: Д-р Д. Колева /

ПРИМЕРНО МЕНИЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 06.06.22 до 10.06.22г.

/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 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Яхния от леща – р.155 4.Салата от зеле и моркови – р.319	1.Бисквитена торта с царевично нишесте, с безглутенови бисквити без съдържание на млечни продукти, без ядки – р.612 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от моркови – р.101 3.Свинско месо с картофи – р.268 4.Салата от пресни домати – р.707 КС	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Елда с мляко – р.630 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти Круша	1.Супа от домати – р.93 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.220 3.Салата от прясно зеле, царевичка и пресни краставици – р.704 КС	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
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, царевичка, грах и маслини – р.472	1.Сандвич с лютеница и печени пиперки, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод
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 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо, без млечни продукти, с безглутенови продукти – р.806 КС 3.Ориз със зеленчуци на фурна, без млечни продукти – р.170 4.Краставица	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – 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!