

Д-р Димитър Колелев
д-р Анастасия Колелева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 13.06.22 г. до 17.06.22 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Безглутенови макарони със сирене – р.72 2.Айрян Ябълка	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 пресни краставици – р.313 5.Компот	1.Качамак със сирене – р.73 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варени яйца и сирене, с безглутенов хляб – р.4 2.Чай Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Пилешко месо с тиквички – р.250	1.Кисело мляко с пресни плодове и царевичен корифлейкс - р.368
С 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.Крем супа от картофи – р.98 3.Свинско месо с прясно зеле – р.274 4.Салата от пресни домати – р.707 КС	1.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390
Ч 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от кашкавал, с безглутенов хляб – р.10 Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и със зехтин – р.471	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Айрян
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 2.Чай Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.125 3.Спанак с ориз – р.162 4.Кисело мляко	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Айрян

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

УТВЪРДИЛИ
 Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 13.06.22 г. до 17.06.22 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 пресни краставици – р.313 5.Компот	1.Качамак с тофу, без млечни продукти – р.73 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Сандвич с тофу и домати - р.2 2.Чай Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Пилешко месо с тиквички – р.250	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Био оризово мляко Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи – р.98 3.Свинско месо с прясно зеле – р.274 4.Салата от пресни домати – р.707 КС	1.Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390
Ч 10 ч.	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти - р.616 КС 2.Чай Ябълка	1.Хляб – 50 гр. 2.Зеленчукова супа, без млечни продукти – р.801 КС 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и със зехтин – р.471	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.Чай Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо – р.125 3.Спанак с ориз – р.162 4.Компот	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 Д. Колева/

Д-р Даниела Колева
Диетолог

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 13.06.22 г. до 17.06.22 г.

/изключени са глютен 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, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.121 3. Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4. Салата от пресни краставици – р.313 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 2. Чай Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от домати – р.93 3. Пилешко месо с тиквички – р.250	1. Царевичен корифлейкс с мляко – р.77
С 10 ч.	1. Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 2. Био оризово мляко Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от картофи с ориз, без млечни продукти – р.96 3. Свинско месо с прясно зеле – р.274 4. Салата от пресни домати – р.707 КС	1. Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390
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. Зеленчукова супа, без млечни продукти – р.801 КС 3. Риба на фурна – р.236 4. Картофи с лук и със зехтин – р.471	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. Чай Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.125 3. Спанак с ориз – р.162 4. Компот	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
Диетолог
/д-р Д.Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 13.06.22 г. до 17.06.22 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, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.121 3. Плакия от зрял фасул, с безглутеново брашно – р.147 4. Салата от пресни краставици – р.313 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 2. Чай Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от домати – р.93 3. Пилешко месо с тиквички – р.250	1. Царевичен корифлейкс с мляко – р.77
С 10ч.	1. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2. Био оризово мляко Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от картофи с ориз, без млечни продукти – р.96 3. Свинско месо с прясно зеле – р.274 4. Салата от пресни домати – р.707 КС	1. Млечен кисел с пресни плодове, без ядки, с царевично нишесте – р.390
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. Зеленчукова супа, без млечни продукти – р.801 КС 3. Пиле печено на фурна – р.266 4. Картофи с лук и със зехтин – р.471	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. Чай Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.125 3. Спанак с ориз – р.162 4. Компот	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!