

Д-р Деница Колева
 Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
 за Детските градини от 20.06.22 г. до 24.06.22 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 свинско месо с ориз – р.129 3.Добруджанска яхния – р.159 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452 5.Компот	1.Плодова пита с ябълки, с безглутенови продукти, без ядки – р.608 КС 2.Айрян
В 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич със сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб - р.2 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета по чирпански, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.284 4.Краставица	1.Малеби с безглутенови продукти – р.640 КС 2.Безглутенови бисквити
С 10 ч.	1.Сандвич с пастет “Шопски хайвер“, с безглутенов хляб – р.6 2.Чай Кайсии	1.Таратор – р.118 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо – р.221 3.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Царевичен корнфлейкс с прясно мляко – р.77
Ч 10 ч.	1.Сандвич с пастет от маслини и безглутенов хляб - р.616 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.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Айрян
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33 2.Айрян Кайсии	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802КС 3.Маслини с ориз – р.904 КС 4.Салата „Снежанка“ – р.447	1.Сандвич с пастет от сирене и безглутенова лютеница, печени пиперки, с безглутенов хляб – р.19 2.Натурален сок -100% плод

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

Утвърдил:

Д-р Д. К. Колес
Детски център

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕЙНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 20.06.22 г. до 24.06.22 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 свинско месо с ориз – р.129 3.Добруджанска яхния – р.159 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452 5.Компот	1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати - р.2 Круша	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета по чирпански, с мляно свинско месо – р.284 4.Краставица	1.Малеби с царевично нишесте – р.640 КС 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Чай Кайсии	1.Супа от домати – р.93 2.Макаронени изделия с мляно свинско месо, с доматиен сос и тофу – р.221 3.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Царевичен корнфлейкс с мляко - р.77
Ч 10 ч.	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти - р.616 КС 2.Чай Банан	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без застройка – р.83 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от зрял фасул – р.473	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС 2.Био оризово мляко
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу/ без термична обработка/ – р.33 2.Био оризово мляко Кайсии	1.Хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо – р.802КС 3.Маслини с ориз – р.904 КС 4.Салата от пресни краставици – р.449	1.Сандвич с пастет от лютеница и печени пиперки, без сирене – р.19 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!

Утвършил:

Д-р Даниела Кочева
Диетолог

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕЙНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 20.06.22 г. до 24.06.22 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 свинско месо с ориз – р.129 3.Добруджанска яхния – р.159 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452 5.Компот	1.Плодова пита с ябълки, с безглутенови продукти, без ядки – р.608 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Кюфтета по чирпански, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.284 4.Краставица	1.Малеби с царевично нишесте – р.640 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
С 10 ч.	1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 2.Чай Кайсии	1.Супа от домати – р.93 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, с доматиен сос и тофу – р.221 3.Салата от броколи и пресни краставици, без ядки – р.703 КС	1.Царевичен корнфлейкс с мляко - р.77
Ч 10 ч.	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Чай Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без застрейка – р.83 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от зрял фасул – р.473	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко
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 Кайсии	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802КС 3.Маслини с ориз – р.904 КС 4.Салата от пресни краставици – р.449	1.Сандвич с пастет от безглутенова лютеница и печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 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. Даниела Колева
Диетолог
/д-р Д. Колева/

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 20.06.22 г. до 24.06.22 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 свинско месо с ориз – р.129 3. Добруджанска яхния – р.159 4. Салата от прясно зеле и моркови – р.452 5. 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 Круша	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от леща по манастирски – р.95 3. Кюфтета по чирпански, с мляно свинско месо, с безглутенови продукти, без яйца – р.284 4. Краставица	1. Малеби с царевично нишесте – р.640 КС 2. Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
С 10ч.	1. Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2. Чай Кайсии	1. Супа от домати – р.93 2. Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, с домати сос и тофу – р.221 3. 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 Банан	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Супа от спанак, без застрейка – р.83 3. Пилешко месо, печено на фурна – р.266 4. Салата от зрял фасул – р.473	1. Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2. Био оризово мляко
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 Кайсии	1. Безглутенов хляб – 50 гр. 2. Гулаш чорба със свинско месо, с безглутеново брашно – р.802 КС 3. Маслини с ориз – р.904 КС 4. Салата от пресни краставици – р.449	1. Сандвич с пастет от безглутенова лютеница и печени пиперки, без сирене, с безглутенов хляб – р.19 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!