

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 27.06.22 до 01.07.22г.

| 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 от пилешко месо, с безглутенови продукти – р.122 3.Плакия от леща, с безглутеново брашно – р.148 4.Салата от моркови – р.323 5.Компот | 1.Плодова пита с ябълки, с безглутенови продукти, без ядки – р.608 КС 2.Айрян |
| В 10 ч. | 1.Натурален сок -100% плод 2.Сандвич със сирене и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.2 Нектарина | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи – р.92 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Салата от пресни домати – р.707 КС | 1.Крем какао, с царевично нишесте – р.644 КС |
| С 10 ч. | 1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 2.Чай Кайсии | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак със застрейка – р.84 3.Пиле каша по селски, с безглутеново брашно – р.908 КС 4.Салата от пресни краставици – р.313 | 1.Кисело мляко с царевичен корифлейкс – р.77 |
| Ч 10 ч. | 1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с кашкавал, с безглутенов хляб – р.1 Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата картофи с лук и зехтин – р.471 | 1.Мляко с ориз – р.404 |
| П 10 ч. | 1.Чай 2.Печен сандвич с кашкавал и яйце, с безглутенов хляб – р.3 Нектарина | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти – р.125 3.Ориз със броколи – р.175 4.Салата от пресни краставици и домати – р.706 КС | 1.Кисело мляко 2.Безглутенови бисквити |

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

Утвърди:

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

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 27.06.22 до 01.07.22г.

/изключени са краве мляко - прясно и кисело, сирене, извара, кашкавал, краве масло и телешко месо/

| Ден | Закуска | Обяд | Следобедна закуска |
|-------|---|---|--|
| П | 1.Макаронени изделия със захар – р.72 2.Био оризово мляко | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без млечни продукти – р.122 3.Плакия от леща – р.148 4.Салата от моркови – р.323 5.Компот | 1.Плодова пита с ябълки, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод |
| 10 ч. | Ябълка | | |
| В | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати – р.2 | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Салата от пресни домати – р.707 КС | 1.Крем какао, с царевично нишесте – р.644 КС |
| 10 ч. | Нектарина | | |
| С | 1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8 2.Чай | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без млечни продукти – р.84 3.Пиле каша по селски – р.908 КС 4.Салата от пресни краставици – р.313 | 1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77 |
| 10 ч. | Кайсии | | |
| Ч | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата картофи с лук и зехтин – р.471 | 1.Мляко с ориз – р.404 |
| 10 ч. | Банан | | |
| П | 1.Чай 2.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти - р.616 КС | 1.Хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо – р.125 3.Ориз със броколи – р.175 4.Салата от пресни краставици и домати – р.706 КС | 1.Малеби с царевично нишесте – р.640 КС 2.Бисквити, без съдържание на млечни продукти |
| 10 ч. | Нектарина | | |

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 27.06.22 до 01.07.22г.

/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.72 2.Био оризово мляко Ябълка | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.122 3.Плакия от леща, с безглутеново брашно – р.148 4.Салата от моркови – р.323 5.Компот | 1.Флодова пита с ябълки, с безглутеново брашно, без ядки – р.608 2.Натурален сок -100% плод |
| В 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Нектарина | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Салата от пресни домати – р.707 КС | 1.Крем какао, с царевично нишесте – р.644 КС |
| С 10ч. | 1.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 2.Чай Кайсии | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без млечни продукти – р.84 3.Пиле каша по селски, с безглутеново брашно – р.908 КС 4.Салата от пресни краставици – р.313 | 1.Царевичен корнфлейкс с мляко– р.77 |
| Ч 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Риба на фурна – р.236 4.Картофи с лук и със зехтин – р.471 | 1.Мляко с ориз – р.404 |
| П 10 ч | 1.Чай 2.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.616 КС Нектарина | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо, с безглутенови продукти, без млечни продукти – р.125 3.Ориз със броколи – р.175 4.Салата от пресни краставици и домати – р.706 КС | 1.Малеби с царевично нишесте – р.640 КС 2. Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти |

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 Анамита Колева
 Д-р Анамита Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 27.06.22 до 01.07.22г.

/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.72 2.Био оризово мляко Ябълка | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо, без застрейка – р.122 3.Плакия от леща, с безглутеново брашно – р.148 4.Салата от моркови – р.323 5.Компот | 1.Сандвич с безглутенова лютеница, без сирене, с безглутенов хляб – р.18 2.Натурален сок -100% плод |
| В 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Нектарина | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без застрейка – р.92 3.Прясно зеле с мляно свинско месо – р.902 КС 4.Салата от пресни домати – р.707 КС | 1.Крем ванилия, с царевично нишесте, без яйца – р.644 КС |
| С 10ч. | 1.Елда с мляко – 630 КС 2.Чай Кайсии | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от спанак, без застрейка – р.84 3.Пиле каша по селски, с безглутеново брашно – р.908 КС 4.Салата от пресни краставици – р.313 | 1.Царевичен корифлейкс с мляко– р.77 |
| Ч 10ч. | 1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Банан | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от домати – р.93 3.Пиле печено на фурна – р.266 4.Картофи с лук и със зехтин – р.471 | 1.Мляко с ориз – р.404 |
| П 10ч. | 1.Чай 2.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.616 КС Нектарина | 1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа с топчета от мляно свинско месо, без застрейка – р.125 3.Ориз със броколи – р.175 4.Салата от пресни краставици и домати – р.706 КС | 1.Малеби с царевично нишесте – р.640 КС 2. Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти |

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 нитолеранс 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!