

УТВЪРДИЛИ
Д-р Даниела Колева
д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ I - БЕЗ ГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
за Детските градини от 04.07.22 до 08.07.22г.

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 свинско месо, с безглутенови продукти – р.806 КС 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.313	1.Кекс с плодове, с безглутеново брашно, без ядки – р.46 2.Айрян
В 10 ч.	1.Айрян 2.Сандвич с пастет от сирене и масло, с безглутенов хляб - р.10 Нектарина	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Таратор – р.118 3.Пилешко месо печено с картофи – р.258 4.Салата от пресни домати– р.707 КС	1.Сандвич с конфитюр, с безглутенов хляб - р.618 КС 2.Айрян
С 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варени яйца, сирене и зеленчук, с безглутенов хляб – р.6 2.Чай Круша	1.Таратор – р.118 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо – р.221 3.Салата от прясно зеле, царевича и пресни краставици – р.704 КС	1.Царевичен корнфлейкс с кисело мляко – р.77 2.Ябълка
Ч 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич с кашкавал, с безглутенов хляб - р.1 Пъпеш	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи и пресен лук, със зехтин – р.471	1.Сандвич с пастет от маслини и безглутенов хляб - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Айрян 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Диня	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо с картофи, с безглутенови продукти – р.121 3.Тиквички с ориз – р.161 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.312	1.Пресни плодове с кисело мляко – р.367 2.Безглутенови бисквити

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

Утвърдил

Д-р Бибиана Колева
Диетолог
Д-р Д. Колева

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 04.07.22 до 08.07.22г.

/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 от свинско месо, без млечни продукти – р.806 КС 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.313	1.Кекс с плодове, без ядки – р.46 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с тофу и домати – р.2 Нектарина	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от моркови – р.101 3.Пилешко месо печено с картофи – р.258 4.Салата от пресни домати– р.707 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Сандвич с пастет от варени яйца и зеленчук, без млечни продукти – р.6 2.Чай Круша	1.Супа от домати – р.93 2.Макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу – р.221 3.Салата от прясно зеле, царевица и пресни краставици – р.704 КС	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
Ч 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от тиквички и моркови, без млечни продукти – р.621КС Пъпеш	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи и пресен лук, със зехтин – р.471	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци – р.626 КС Диня	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо с картофи – р.121 3.Тиквички с ориз – р.161 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.312	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.634 КС 2.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 кърмачега и деца с хранителна алергия и хранителен интолеранс от раждането, без лактоза, без казеин!
Кравето масло да се замества с растително масло или зехтин!**

Д-р Даниела Колева
Диетолог

Утвърдил:

д-р Д. Колева /

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ - за Детските градини от 04.07.22 до 08.07.22г.

/изключени са глютен съд. храни, прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, краве масло и телешко месо/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П	1. Безглутенови макарони със захар – р.633 КС 2.Био оризово мляко	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо, без млечни продукти, с безглутенови продукти – р.806 КС 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.313	1.Кекс с плодове, с безглутеново брашно, без ядки – р.46 2.Натурален сок -100% плод
10ч.	Ябълка		
В	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Нектарина	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от моркови – р.101 3.Пилешко месо печено с картофи – р.258 4.Салата от пресни домати– р.707 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод
10ч.			
С	1.Сандвич с пастет от варени яйца и зеленчук, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.6 2.Чай	1.Супа от домати – р.93 2.Безглутенови макаронени изделия с мляно свинско месо, без млечни продукти, с тофу – р.221 3.Салата от прясно зеле, царевича и пресни краставици – р.704 КС	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
10ч.	Круша		
Ч	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от тиквички и моркови, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.621КС Пъпеш	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леца по манастирски – р.95 3.Риба на фурна – р.236 4.Салата от картофи и пресен лук, със зехтин – р.471	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
10ч.			
П	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо с картофи, с безглутенови продукти – р.121 3.Тиквички с ориз – р.161 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.312	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.634 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти
10 ч	Диня		

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 04.07.22 до 08.07.22г.

/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.633 КС 2.Био оризово мляко Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от свинско месо, без млечни продукти, с безглутенови продукти – р.806 КС 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от пресни краставици – р.313	1.Качамак с тофу, без млечни продукти, с царевичен грис – р.КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Чай 2.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.2 Нектарина	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от моркови – р.101 3.Пилешко месо печено с картофи – р.258 4.Салата от пресни домати – р.707 КС	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Киноа 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, с тофу – р.221 3.Салата от прясно зеле, царевича и пресни краставици – р.704 КС	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77 2.Ябълка
Ч 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от тиквички и моркови, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.621КС Пъпеш	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, царевича, грах и маслини – р.472	1.Сандвич с пастет от маслини, без млечни продукти, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
П 10ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС Диня	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пилешко месо с картофи, с безглутенови продукти – р.121 3.Тиквички с ориз – р.161 4.Салата от пресни краставици, маслини и пресен лук – р.312	1.Млечен десерт с елда и пресен плод – р.634 КС 2.Безглутенови бисквити, без съдържание на млечни продукти

Внимание: При приготвяне на ястията пряското краве мляко да се замества 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! Да се изключи лимоновия сок от ястията!