

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 11.12.- 15.12.2023Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	ТАРАТОР БЕЗ ОРЕХИ Р.118 КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И БРАШНО Р.284 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.396 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК И ОРИЗ СЪС ЗАСТРОЙКА Р.84 РИЗОТО С ПТИЧЕ МЕСО Р.254 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 КРУША БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА Р.90 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 КРАСТАВИЦА Р.303 ЯБЪЛКА БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ РИБА С КАРТОФИ БЕЗ ЛИМОН Р.133 ГЮВЕЧ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ Р.195 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 БАНАН БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИА СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 – БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 11.12.- 15.12.2023 Г.

(ИЗКЛЮЧЕНИ СА КРАВЕ МЛЯКО -ПРЯСНО И КИСЕЛО, ИЗВАРА, КАШКАВАЛ, КРАВЕ МАСЛО И ТЕЛЕШКО МЕСО)

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641, ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ВТОРНИК	ДОМАТЕНА СУПА Р.93 КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЯКО Р.284 КРЕМ ВАНИЛИЯ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.396 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК И ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.84 РИЗОТО С ПТИЧЕ МЕСО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.254 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 КРУША ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.90 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО Р.279 КРАСТАВИЦА Р.303 ЯБЪЛКА ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ РИБА С КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.133 ГЮВЕЧ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ Р.195 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 БАНАН ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ ПРЯСНОТО МЛЯКО СЕ ЗАМЕСТВА СЪС СПЕЦИАЛНО МЛЯКО (МЛЕЧЕН ХИДРОЛИЗАТ) ЗА ДИЕТОТЕРАПИЯ НА КЪРМАЧЕТА И ДЕЦА С ХРАНИТЕЛНА АЛЕРГИЯ И ХРАНИТЕЛЕН ТОЛЕРАНС ОТ РАЖДАНЕТО, БЕЗ ЛАКТОЗА, БЕЗ КАЗЕИН! КРАВЕТО МАСЛО СЕ ЗАМЕСТВА С РАСТИТЕЛНО МАСЛО ИЛИ ЗЕХТИН!**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3 – БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 11.12.- 15.12.2023Г.

(ИЗКЛЮЧЕНИ СА ГЛУТЕН СЪДЪРЖАЩИ ХРАНИ, ПР.И КИСЕЛО МЛЯКО, СИРЕНЕ, КАШКАВАЛ, ИЗВАРА, КРАВЕ МАСЛО И ТЕЛЕСКО МЕСО)

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641, БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.93 КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЯКО С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И БРАШНО Р.284 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.396 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК И ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.84 РИЗОТО С ПТИЧЕ МЕСО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.254 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 КРУША БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ЗЕЛЕНЧ. СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.90 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 КРАСТАВИЦА Р.303 ЯБЪЛКА БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ РИБА С КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.133 ГЮВЕЧ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ Р.195 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 БАНАН БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО 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 СЕ ЗАМЕСТВА С РАСТИТЕЛНО МАСЛО ИЛИ ЗЕХТИН! ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА





## ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 4 – БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ, БЕЗ РИБА, ЯЙЦА, КАКАО И ЦИТРУСИ

УЧЕНИЦИ ЗА 11.12.- 15.12.2023Г.

(ИЗКЛЮЧЕНИ СА ГЛУТЕН СЪДЪРЖАЩИ ХРАНИ, ПР. И  
КИС. МЛЯКО, СИРЕНЕ, КАШКАВАЛ, ИЗВАРА, КР. МАСЛО, ТЕЛ. МЕСО, КАКАО, ЯЙЦЕ, РИБА, ЦИТРУС. ПЛОДОВЕ)

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641, БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.93 КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЯКО И ЯЙЦА И С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И БРАШНО Р.284 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.396 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК И ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.84 РИЗОТО С ПТИЧЕ МЕСО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.254 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 КРУША БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.90 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 КРАСТАВИЦА Р.303 ЯБЪЛКА БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.120 ГЮВЕЧ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ Р.195 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 БАНАН БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО 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 СЕ ЗАМЕСТВА С РАСТИТЕЛНО МАСЛО ИЛИ ЗЕХТИН! ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИАТА!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

