

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
УЧЕНИЦИ ЗА 1.01.- 5.01.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ Р.84 КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ СЪС МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И ХЛЯБ Р.284 МАЛЕБИ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.640 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ, ЦАРЕВИЦА, ГРАХ И МАСЛИНИ Р.472/80 ГР. ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 МУСАКА ОТ БРОКОЛИ И КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.915 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД 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 1.01.- 5.01.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.84 КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.284 МАЛЕБИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.640 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ, ЦАРЕВИЦА, ГРАХ И МАСЛИНИ Р.472/80 ГР. ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 МУСАКА ОТ БРОКОЛИ И КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.915 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД 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 1.01.- 5.01.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.84 КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И ХЛЯБ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.284 МАЛЕБИ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.640 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ, ЦАРЕВИЦА, ГРАХ И МАСЛИНИ Р.472/80 ГР. ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 МУСАКА ОТ БРОКОЛИ И КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.915 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД 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 1.01.- 5.01.2024 Г.

(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	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА ПИЕ ВАРЕНО Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.84 КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА Р.284 МАЛЕБИ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.640 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 ПЕЧЕНО ПИЛЕШКО МЕСО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ, ЦАРЕВИЦА, ГРАХ И МАСЛИНИ БЕЗ ЛИМОНОВ СОК Р.472/80 ГР. ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 МУСАКА ОТ БРОКОЛИ И КАРТОФИ БЕЗ ЗАЛИВКА И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.915 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ 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 ЯСТИЯ СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

