

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 15.01.- 19.01.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ Р.98 ХАПКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО БЕЗ СУСАМ Р.262/90 ГР. ЗЕЛЕНЧУЦИ С МАСЛО Р.479/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ ЛИМОН Р.97 ГУЛАШ СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.909 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.397 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК БЕЗ ЛИМОН Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО С КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ Р.121 СПАНАК С ОРИЗ Р.162 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921 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 15.01.- 19.01.2024 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 БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 ХАПКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО БЕЗ СУСАМ Р.262/90 ГР. ЗЕЛЕНЧУЦИ СЪС ЗЕХТИН Р.479/80 ГР. ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.97 ГУЛАШ СЪС СВИНСКО МЕСО Р.909 КРЕМ КАКАО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК БЕЗ ЛИМОН Р.471 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО С КАРТОФИ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.121 СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.162 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ ПРЯСНОТО МЛЯКО СЕ ЗАМЕНЯВА 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 ЗАМЕНЯВА С РАСТИТЕЛНО МАСЛО ИЛИ ЗЕХТИН!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3 – БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 15.01.- 19.01.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО И С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.806Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 ХАПКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО БЕЗ СУСАМ Р.262/90 ГР. ЗЕЛЕНЧУЦИ СЪС ЗЕХТИН Р.479/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И БЕЗ ЛИМОН Р.97 ГУЛАШ СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.909 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК БЕЗ ЛИМОН Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО С КАРТОФИ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО И С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ Р.121 СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.162 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921 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 15.01.- 19.01.2024 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	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ Р.462 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 ХАПКИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО БЕЗ СУСАМ Р.262/90 ГР. ЗЕЛЕНЧУЦИ СЪС ЗЕХТИН Р.479/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.97 ГУЛАШ СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.909 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 ПИЛЕШКО МЕСО ПЕЧЕНО НА ФУРНА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК БЕЗ ЛИМОН Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО С КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ Р.121 СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.162 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921 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