

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 5.02.- 9.02.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ Р.801 РИБА ПЕЧЕНА НА ФУРНА Р.236/80 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ БЕЗ ЛИМОН Р.473 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА Р.92 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ Р.99 БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И МОРКОВИ Р.455
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ Р.122 СУФЛЕ ОТ КАШКАВАЛ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.232 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

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

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 – БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 5.02.- 9.02.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.801 РИБА ПЕЧЕНА НА ФУРНА Р.236/80 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ БЕЗ ЛИМОН Р.473 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.92 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО Р.279 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.99 МАКАРОНЕНО ИЗДЕЛИЕ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И МОРКОВИ Р.455
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.122 МУСАКА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ПРЯСНО МЛЯКО Р.186 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИА 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

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 5.02.- 9.02.2024 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	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.801 РИБА ПЕЧЕНА НА ФУРНА Р.236/80 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ БЕЗ ЛИМОН Р.473 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.92 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.99 БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И МОРКОВИ Р.455
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.122 МУСАКА ОТ КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ ПРЯСНО МЛЯКО Р.186 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 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

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 5.02.- 9.02.2024 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	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.801 ПИЛЕ ПЕЧЕНО НА ФУРНА Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ БЕЗ ЛИМОН Р.473 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.92 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.99 БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И МОРКОВИ Р.455
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.122 МУСАКА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАЛИВКА Р.186 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО СЕ ЗАМЕНЯВА 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 ЗАМЕНЯВА 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

