

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 12.02.- 16.02.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КРАСТАВИЦА Р.303 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ ЛИМОН Р.97 ПТИЧЕ МЕСО ПЕЧЕНО С КАРТОФИ Р.258 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.300/80 ГР. ЗАДУШЕН ОРИЗ Р.480/80 ГР. КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.807 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК БЕЗ ЛИМОН Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ ВАРЕНО Р.120 ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ И КАШКАВАЛ НА ФУРНА Р.170 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.920 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 12.02.- 16.02.2024 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 КРАСТАВИЦА Р.303 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.97 ПТИЧЕ МЕСО ПЕЧЕНО С КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.258 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 ПЛОД Р.920 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.300/80 ГР. ЗАДУШЕН ОРИЗ Р.480/80 ГР. КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.807 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК БЕЗ ЛИМОН Р.471 ПЛОД Р.920 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.120 ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ФУРНА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.920 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 12.02.- 16.02.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО И С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КРАСТАВИЦА Р.303 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧ. СУПА ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И БЕЗ ЛИМОН Р.97 ПТИЧЕ МЕСО ПЕЧЕНО С КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.258 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.300/80 ГР. ЗАДУШЕН ОРИЗ Р.480/80 ГР. КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.807 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК БЕЗ ЛИМОН Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.120 ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ФУРНА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.170 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ 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 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 12.02.- 16.02.2024 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	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КРАСТАВИЦА Р.303 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.97 ПТИЧЕ МЕСО ПЕЧЕНО С КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.258 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА Р.300 ЗАДУШЕН ОРИЗ Р.480 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.807 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.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.120 ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.170 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

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

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

