

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 19.02.- 23.02.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ГУЛАШ ЧОРБА СЪС СВИНСКО МЕСО И С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.802 ПЛАКИЯ ОТ ЗЕЛЕН ФАСУЛ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.147 КИСЕЛО МЛЯКО Р.643 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА Р.90 БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ ИЗДЕЛИЯ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 ПЛОД Р.921
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ Р.98 ГЮВЕЧ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ СЪС СВИНСКО МЕСО Р.277 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.125 БЪРКАНИ ЯЙЦА СЪС СИРЕНЕ Р.228/100 ГР. САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921 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 19.02.- 23.02.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ГУЛАШ ЧОРБА СЪС СВИНСКО МЕСО Р.802 ПЛАКИЯ ОТ ЗЕЛЕН ФАСУЛ Р.147 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ВТОРНИК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.90 МАКАРОНИ ИЗДЕЛИЯ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 ПЛОД Р.921
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 ГЮВЕЧ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ СЪС СВИНСКО МЕСО Р.277 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.125 БЪРКАНИ ЯЙЦА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.228/100 ГР. САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ 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 19.02.- 23.02.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ГУЛАШ ЧОРБА СЪС СВИНСКО МЕСО И С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.802 ПЛАКИЯ ОТ ЗЕЛЕН ФАСУЛ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.147 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.90 БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ ИЗДЕЛИЯ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 ПЛОД Р.921
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 ГЮВЕЧ ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ Р.277 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.125 БЪРКАНИ ЯЙЦА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.228/100 ГР. САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921 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!**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА





## ПРИМЕРНО МЕНЮ

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

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 19.02.- 23.02.2024 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	ГУЛАШ ЧОРБА СЪС СВИНСКО МЕСО И С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.802 ПЛАКИЯ ОТ ЗЕЛЕН ФАСУЛ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.147 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.90 БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ ИЗДЕЛИЯ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 КРУША Р.921
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 ГЮВЕЧ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ СЪС СВИНСКО МЕСО Р.277 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 КЮФТЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЯЙЦА И МЛЯКО И С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.300/80 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК Р.471/80 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917 ЯБЪЛКА Р.921
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.125 ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.161 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 БАНАН Р.921 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! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

