

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 4.03.- 8.03.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.806 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.807 РУЛО „СТЕФАНИ“ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.287/100 ГР. РИЗИ БИЗИ Р.481/80 ГР. САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.396 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА Р.92 РИБА ПЕЧЕНА НА ФУРНА Р.236/80 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.125 ПРЯСНО ЗЕЛЕ С ОРИЗ Р.167 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

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

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ 2 – БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ**  
**ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 4.03.- 8.03.2024 Г.**

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА СЪС СВИНСКО МЕСО БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.806 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 КОМПОТ Р.641, ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.807 РУЛО „СТЕФАНИ“ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.287/100 ГР. РИЗИ БИЗИ Р.481/80 ГР. САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 КРЕМ ВАНИЛИЯ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.396 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.92 РИБА ПЕЧЕНА НА ФУРНА Р.236/80 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711/80 ГР. ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.125 ПРЯСНО ЗЕЛЕ С ОРИЗ Р.167 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 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 4.03.- 8.03.2024 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 ОТ СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.806 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.807 РУЛО „СТЕФАНИ“ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.287/100 ГР. РИЗИ БИЗИ Р.481/80 ГР. САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.396 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.92 РИБА ПЕЧЕНА НА ФУРНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.125 ПРЯСНО ЗЕЛЕ С ОРИЗ Р.167 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 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

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 4.03.- 8.03.2024 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 ОТ СВИНСКО МЕСО И С ОРИЗ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА И КРАВЕ МАСЛО Р.806 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.807 РУЛО „СТЕФАНИ“ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА Р.287/100 ГР. РИЗИ БИЗИ Р.481/80 ГР. САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ, БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА Р.396 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.92 ПИЛЕ ПЕЧЕНО НА ФУРНА Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.125 ПРЯСНО ЗЕЛЕ С ОРИЗ Р.167 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 ПЛОД Р.921 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 ИЗКЛУЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

