

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 11.03.- 15.03.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ ПИЛЕ ВАРЕНО Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КРАСТАВИЦА Р.303 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ Р.84 ПИЛЕ ФРИКАСЕ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ ЛИМОН Р.264 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ ЛИМОН Р.97 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921
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	ГУЛАШ ЧОРБА СЪС СВИНСКО МЕСО И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.802 МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.191 КОМПОТ Р.641 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 11.03.- 15.03.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КРАСТАВИЦА Р.303 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ВТОРНИК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.84 ПИЛЕ ФРИКАСЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОНОВ СОК Р.264 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.97 СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921
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	ГУЛАШ ЧОРБА СЪС СВИНСКО МЕСО Р.802 МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.191 КОМПОТ Р.641 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 11.03.- 15.03.2024 Г.**

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

<b>ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА</b>	<b>ОБЯД</b>
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>	СУПА ОТ ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КРАСТАВИЦА Р.303 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
<b>ВТОРНИК</b>	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.84 ПИЛЕ ФРИКАСЕ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.264 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
<b>СРЯДА</b>	ЗЕЛЕНЧ. СУПА ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И БЕЗ ЛИМОН Р.97 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>	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
<b>ПЕТЪК</b>	ГУЛАШ СЪС СВИНСКО МЕСО И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.802 МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.191 КОМПОТ Р.641 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

В ДЕТСКИТЕ ГРАДИНИ ЗА 11.03.- 15.03.2024 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	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КРАСТАВИЦА Р.303 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.84 ПИЛЕ КАША ПО СЕЛСКИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.908 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.97 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921
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	ГУЛАШ СЪС СВИНСКО МЕСО И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.802 МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ ЗАЛИВКА Р.191 КОМПОТ Р.641 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

