

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 18.03.- 22.03.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК Р.127 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ Р.98 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. БОБЕНА САЛАТА Р.711 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ПО ГРАДИНАРСКИ БЕЗ ЛИМОН Р.91 ПТИЧЕ МЕСО С ОРИЗ Р.253 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ Р.86 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.289 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ Р.150 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 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 УЧЕНИЦИТЕ ЗА 18.03.- 22.03.2024 Г.**

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

<b>ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА</b>	<b>ОБЯД</b>
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.127 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
<b>ВТОРНИК</b>	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. БОБЕНА САЛАТА Р.711 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
<b>СРЯДА</b>	СУПА ПО ГРАДИНАРСКИ БЕЗ ЛИМОН Р.91 ПТИЧЕ МЕСО С ОРИЗ Р.253 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>	СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.86 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.289 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
<b>ПЕТЪК</b>	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ Р.150 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ 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 18.03.- 22.03.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.127 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. БОБЕНА САЛАТА Р.711 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ПО ГРАДИНАРСКИ БЕЗ ЛИМОН Р.91 ПТИЧЕ МЕСО С ОРИЗ Р.253 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.86 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.289 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ Р.150 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 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 18.03.- 22.03.2024 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 ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.127 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 ПИЛЕ ПЕЧЕНО Р.266 БОБЕНА САЛАТА Р.711 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ПО ГРАДИНАРСКИ БЕЗ ЛИМОН Р.91 ПТИЧЕ МЕСО С ОРИЗ Р.253 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.86 МУСАКА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАЛИВКА Р.289 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.704 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ Р.150 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИА ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО СЕ ЗАМЕНЯ 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 ЗАМЕНЯ 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

