

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 25.03.- 29.03.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО СЪС ЗАСТРОЙКА С ОРИЗ Р.122 ДОБРУДЖАНСКА ЯХНИЯ Р.159 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. КАРТОФИ С МАСЛО Р.478 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА Р.92 СВИНСКО МЕСО С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.274 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА Р.90 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЦАРЕВИЦА Р.702 ПЛОД Р.921
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ С КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ Р.121 ПТИЧЕ МЕСО ЗАДУШЕНО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ Р.260 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921 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 25.03.- 29.03.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО СЪС ЗАСТРОЙКА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.122 ДОБРУДЖАНСКА ЯХНИЯ Р.159 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ВТОРНИК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. КАРТОФИ СЪС ЗЕХТИН Р.478 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.92 СВИНСКО МЕСО С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.274 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.90 СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЦАРЕВИЦА Р.702 ПЛОД Р.921
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ С КАРТОФИ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.121 ПТИЧЕ МЕСО ЗАДУШЕНО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ Р.260 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 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 25.03.- 29.03.2024 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 ПИЛЕШКО С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.122 ДОБРУДЖАНСКА ЯХНИЯ Р.159 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. КАРТОФИ СЪС ЗЕХТИН Р.478 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.92 СВИНСКО МЕСО С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.274 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.90 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЦАРЕВИЦА Р.702 ПЛОД Р.921
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ С КАРТОФИ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ Р.121 ПТИЧЕ МЕСО ЗАДУШЕНО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ Р.260 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 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

УЧЕНИЦИ ЗА 25.03.- 29.03.2024 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 ПИЛЕШКО С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.122 ДОБРУДЖАНСКА ЯХНИЯ Р.159 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.707 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р95 ПИЛЕ ПЕЧЕНО Р.266/60 ГР. КАРТОФИ СЪС ЗЕХТИН Р.478 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.92 СВИНСКО МЕСО С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.274 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.90 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЦАРЕВИЦА Р.702 ПЛОД Р.921
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ С КАРТОФИ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО И С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ Р.121 ПТИЧЕ МЕСО ЗАДУШЕНО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ Р.260 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! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

