

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 15.04.- 19.04.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И КРУТОНИ Р.807 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.28 ЗЕЛЕНА САЛАТА С АВОКАДО БЕЗ ОРЕХИ Р.444 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ ЛИМОН Р.97 АГНЕШКО МЕСО С ОРИЗ Р.267 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. КАРТОФИ С МАСЛО Р.478 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО (ПУЕШКО) МЕСО С КАРТОФИ И С ОРИЗ Р.122 ПТИЧЕ МЕСО С ПРЕСНИ ТИКВИЧКИ Р.250 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 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 15.04.- 19.04.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.807 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.289 ЗЕЛЕНА САЛАТА С АВОКАДО БЕЗ ОРЕХИ Р.444 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО И БЕЗ ЛИМОН Р.97 АГНЕШКО МЕСО С ОРИЗ Р.267 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. КАРТОФИ СЪС ЗЕХТИН Р.478 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО (ПУЕШКО) МЕСО С КАРТОФИ И ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.122 ПТИЧЕ МЕСО С ПРЕСНИ ТИКВИЧКИ Р.250 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД Р.921 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 15.04.- 19.04.2024 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 С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И КРУТОНИ Р.807 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.289 ЗЕЛЕНА САЛАТА С АВОКАДО БЕЗ ОРЕХИ Р.444 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С БЕЗ КРАВЕ МАСЛО И БЕЗ ЛИМОН Р.97 АГНЕШКО МЕСО С ОРИЗ Р.267 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. КАРТОФИ СЪС ЗЕХТИН Р.478 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО (ПУЕШКО) МЕСО С КАРТОФИ И ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.122 ПТИЧЕ МЕСО С ПРЕСНИ ТИКВИЧКИ Р.250 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД 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!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



ПРИМЕРНО МЕНЮ

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

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 15.04.- 19.04.2024 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 С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И КРУТОНИ Р.807 МУСАКА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАЛИВКА Р.289 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ КРАВЕ МАСЛО И ЛИМОН Р. 97 АГНЕШКО МЕСО С ОРИЗ Р.267 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.701 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 ПИЛЕ ПЕЧЕНО Р.266 КАРТОФИ СЪС ЗЕХТИН Р.478 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО (ПУЕШКО) МЕСО С КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.12 ПТИЧЕ МЕСО С ПРЕСНИ ТИКВИЧКИ Р.250 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД Р.921 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

