

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 6.05.- 10.05.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО СЪС ЗАСТРОЙКА С ОРИЗ Р.122 МАСЛИНИ С ОРИЗ БЕЗ ЛИМОН Р.904 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ СЪС ЗАСТРОЙКА Р.99 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. БОБЕНА САЛАТА Р.71 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ ЛИМОН Р.97 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.456 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.396
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК С ОРИЗ Р.127 МУСАКА ОТ КАРТОФИ СЪС СИРЕНЕ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.188 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

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

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 – БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 6.05.- 10.05.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.122 МАСЛИНИ С ОРИЗ БЕЗ ЛИМОН Р.904 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.99 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. БОБЕНА САЛАТА Р.711 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.97 СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.456 КРЕМ ВАНИЛИЯ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.396
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.127 МУСАКА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.188 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 6.05.- 10.05.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО БЕЗ ЗАСТРОЙКА С ОРИЗ Р.122 МАСЛИНИ С ОРИЗ БЕЗ ЛИМОН Р.904 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.86 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. БОБЕНА САЛАТА Р.711 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И БЕЗ ЛИМОН Р.97 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.456 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.396
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК С ОРИЗ И БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.127 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 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

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 6.05.- 10.05.2024 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 ПИЛЕШКО С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.122 МАСЛИНИ С ОРИЗ БЕЗ ЛИМОН Р.904 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.452 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.86 ПИЛЕ ПЕЧЕНО НА ФУРНА БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.266/60 ГР. БОБЕНА САЛАТА Р.711/80 ГР. ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЛИМОН Р.97 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.456 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА Р.396
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК С ОРИЗ И БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.127 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 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

