

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 13.05.- 17.05.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И КРУТОНИ Р.807 РУЛО „СТЕФАНИ“ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.287/100 ГР. РИЗИ БИЗИ Р.481 САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КАРТОФЕНА СУПА СЪС ЗАСТРОЙКА Р.92 СВИНСКО МЕСО С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.274 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО (ПУЕШКО) МЕСО С КАРТОФИ И С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ Р.121 ПТИЧЕ МЕСО С ПРЕСНИ ТИКВИЧКИ Р.250 ЗЕЛЕНА САЛАТА С РЕПИЧКИ И ПРЕСЕН ЛУК Р.439 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 13.05.- 17.05.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.120 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.807 РУЛО „СТЕФАНИ“ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ.Р.287/100 ГР. РИЗИ БИЗИ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.481 САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.921 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	КАРТОФЕНА СУПА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.92 СВИНСКО МЕСО С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.274 КРЕМ КАКАО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО (ПУЕШКО) МЕСО С КАРТОФИ И БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.121 ПТИЧЕ МЕСО С ПРЕСНИ ТИКВИЧКИ Р.250 ЗЕЛЕНА САЛАТА С РЕПИЧКИ И ПРЕСЕН ЛУК Р.439 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 13.05.- 17.05.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.120 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 РУЛО „СТЕФАНИ“ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА Р.287/100 ГР. РИЗИ БИЗИ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.481 САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КАРТОФЕНА СУПА С БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.92 СВИНСКО МЕСО С ПРЯСНО ЗЕЛЕ Р.274 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО (ПУЕШКО) МЕСО С КАРТОФИ И БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ, БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.121 ПТИЧЕ МЕСО С ПРЕСНИ ТИКВИЧКИ Р.250 ЗЕЛЕНА САЛАТА С РЕПИЧКИ И ПРЕСЕН ЛУК Р.439 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!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



ПРИМЕРНО МЕНЮ

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

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 13.05.- 17.05.2024 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	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.120 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 РУЛО „СТЕФАНИ“ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА Р.287/100 ГР. РИЗИ БИЗИ БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.481 САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КАРТОФЕНА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.92 СВИНСКО МЕСО С ПТЯСНО ЗЕЛЕ Р.274 КРЕМ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 ПИЛЕ ПЕЧЕНО Р.266 САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕШКО (ПУЕШКО) МЕСО С КАРТОФИ И БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ , БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.121 ПТИЧЕ МЕСО С ПРЕСНИ ТИКВИЧКИ Р.250 ЗЕЛЕНА САЛАТА С РЕПИЧКИ И ПРЕСЕН ЛУК Р.439 ПЛОД Р.921 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИА 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 ЯСТИА СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

