

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИТЕ ЗА 16.09.- 20.09.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	ТАРАТОР БЕЗ ОРЕХИ Р.118 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221 САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И КРУТОНИ Р.807 ТРАКИЙСКИ ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО Р.903 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.129 МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.916 САЛАТА СМЕСЕНА Р.317 ПЛОД 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 16.09.- 20.09.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ФИДЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.801 СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.807 ТРАКИЙСКИ ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.903 КРЕМ ВАНИЛИЯ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.129 МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.916 САЛАТА СМЕСЕНА Р.317 ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ 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 16.09.- 20.09.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.801 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЗАСТРОЙКА И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.807 ТРАКИЙСКИ ПОВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.903 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.129 МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЗАЛИВКА Р.916 САЛАТА СМЕСЕНА Р.317 ПЛОД 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 16.09.- 20.09.2024 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	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.801 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД
СРЕДА	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЗАСТРОЙКА И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.807 ТРАКИЙСКИ ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.903 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ, БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 ПИЛЕ ПЕЧЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.706 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.129 МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЗАЛИВКА Р.916 СМЕСЕНА САЛАТА Р.317 ПЛОД 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! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

