

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 23.09.- 27.09.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА ОТ АГНЕШКО МЕСО С ОРИЗ Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ С КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.98 ПЕЧЕНА РИБА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ Р.84 ПТИЧЕ МЕСО С ОРИЗ Р.253 САЛАТА ОТ ДОМАТИ Р.498 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	ТАРАТОР БЕЗ ОРЕХИ Р.118 МУСАКА ОТ КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.188 СМЕСЕНА САЛАТА 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 23.09.- 27.09.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ПОЧИВЕН ДЕН
ВТОРНИК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.98 ПЕЧЕНА РИБА Р.236/70 ГР. САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КРЕМ КАКАО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.84 ПТИЧЕ МЕСО С ОРИЗ Р.253 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ ДОМАТИ Р.498 ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.917
ПЕТЪК	СУПА ПИЛЕ С КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.121 МУСАКА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.188 СМЕСЕНА САЛАТА Р.317 ПЛОД 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 23.09.- 27.09.2024 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	СУПА ОТ АГНЕШКО МЕСО С ОРИЗ Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА С КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.98 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВ. НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛ. ПРОДУКТИ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.84 ПТИЧЕ МЕСО С ОРИЗ Р.253 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ ДОМАТИ Р.498 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ПИЛЕ С КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.121 МУСАКА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАЛИВКА Р.188 СМЕСЕНА САЛАТА Р.317 ПЛОД 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 23.09.- 27.09.2024 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	СУПА ОТ АГНЕШКО С ОРИЗ Р.806 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА С КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.98 ПИЛЕ ПЕЧЕНО НА ФУРНА БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319. КРЕМ С ЦАРЕВ. НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛ. ПРОДУКТИ И КАКАО Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.84 ПТИЧЕ МЕСО С ОРИЗ Р.253 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ ДОМАТИ Р.498 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917
ПЕТЪК	СУПА ПИЛЕ С КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.121 МУСАКА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАЛИВКА Р.188 СМЕСЕНА САЛАТА Р.317 ПЛОД 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

