

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 30.09.- 4.10.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2125 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	ТАРАТОР БЕЗ ОРЕХИ Р.2112 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.644
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА СЪС ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2086 ЗАДУШЕНИ ПИЛЕШКИ ХАПКИ СЪС СОС С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.261 ЗАДУШЕН ОРИЗ Р.354 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2101 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ СЪС ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2116 СУФЛЕ ОТ КАШКАВАЛ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.232 СМЕСЕНА САЛАТА Р.319 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

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 30.09.- 4.10.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2125 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.2091 СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КРЕМ КАКАО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2086 ЗАДУШЕНИ ПИЛЕШКИ ХАПКИ СЪС СОС Р.261 ЗАДУШЕН ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.354 ПЛОД Р.919 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2101 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711 ПЛОД Р.919 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛ. ПРОДУКТИ Р.2116 СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.162 СМЕСЕНА САЛАТА Р.317 ПЛОД Р.919 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002

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 30.09.- 4.10.2024 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 С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2125 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.2091 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086 ЗАДУШЕНИ ПИЛЕШКИ ХАПКИ СЪС СОС С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.261 ЗАДУШЕН ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.354 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2101 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ С ОРИЗ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2116 СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.162 СМЕСЕНА САЛАТА Р.317 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

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 30.09.- 4.10.2024 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 С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2125 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.2091 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КРЕМ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И КАКАО Р.644
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086 ЗАДУШЕНИ ПИЛЕШКИ ХАПКИ СЪС СОС С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.261 ЗАДУШЕН ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.354 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2101 ПИЛЕ ПЕЧЕНО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2116 СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ КИСЕЛО МЛЯКО Р.162 СМЕСЕНА САЛАТА Р.317 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

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

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

