

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 7.10.- 11.10.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ ЗАЕШКО МЕСО С ОРИЗ И БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.129 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	ТАРАТОР БЕЗ ОРЕХИ Р.118 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК Р.83 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.94 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И ТИКВИЧКИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.289 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.497 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ПИЛЕ С КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ Р.121 БЪРКАНИ ЯЙЦА СЪС СИРЕНЕ Р.228 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, КРАСТАВИЦИ И ЦАРЕВИЦА Р.496 ПЛОД 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 7.10.- 11.10.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ ЗАЕШКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2119 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2086 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2079 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО Р.279 КРЕМ ВАНИЛИЯ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2095 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И ТИКВИЧКИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.290 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.497 ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ С КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2118 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, КРАСТАВИЦИ И ЦАРЕВИЦА Р.496 ПЛОД 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 7.10.- 11.10.2024 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 ОТ ЗАЕШКО МЕСО С ОРИЗ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2119 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2079 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2095 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С И ТИКВИЧКИ БЕЗ ЗАЛИВКА Р.290 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.497 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ С КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2118 КАРТОФИ ЯХНИЯ Р.158 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, КРАСТАВИЦИ И ЦАРЕВИЦА Р.496 ПЛОД 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 7.10.- 11.10.2024 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 ОТ ЗАЕШКО МЕСО С ОРИЗ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2119 ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.155 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086 ПИЛЕ ПЕЧЕНО С КАРТОФИ Р.258 САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2079 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 КРЕМ С ВАНИЛИЯС ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2095 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И ТИКВИЧКИ БЕЗ ЗАЛИВКА Р.290 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.497 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ПИЛЕ С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2118 КАРТОФИ ЯХНИЯ Р.158 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, КРАСТАВИЦИ И ЦАРЕВИЦА Р.496 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО СЕ ЗАМЕНЯ 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 ЗАМЕНЯ 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