

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**

**ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 14.10.- 18.10.2024 Г.**

<b>ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА</b>	<b>ОБЯД</b>
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>	СУПА ОТ ПУЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА С ОРИЗ Р.2116 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
<b>ВТОРНИК</b>	СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ Р.2082 СВИНСКО С ОРИЗ Р.267 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ ДОМАТИ Р.498 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
<b>СРЯДА</b>	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2119 ЯХНИЯ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.313 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.2098 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
<b>ПЕТЪК</b>	ТАРАТОР БЕЗ ОРЕХИ Р.2112 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221 САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 МЛЕЧЕН КИСЕЛ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ БЕЗ ОРЕХИ Р.390

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!**

**ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА**



**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 2 – БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ**

**ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 14.10.- 18.10.2024 Г.**

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

<b>ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА</b>	<b>ОБЯД</b>
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>	СУПА ОТ ПУЕШКО С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2116 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
<b>ВТОРНИК</b>	СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2082 СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.267 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ ДОМАТИ Р.498 ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
<b>СРЯДА</b>	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2119 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.313 ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.2098 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 КРЕМ КАКАО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002
<b>ПЕТЪК</b>	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ФИДЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2086 СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КИСЕЛ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ОРЕХИ Р.390

**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 14.10.- 18.10.2024 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 ПУЕШКО С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2116 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2082 СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.267 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ ДОМАТИ Р.498 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2119 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.313 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.2098 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КИСЕЛ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ОРЕХИ Р.655

**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!**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



## ПРИМЕРНО МЕНЮ

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

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 14.10.- 18.10.2024 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 ПУЕШКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2116 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2082 СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.267 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ ДОМАТИ Р.498 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2119 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.313 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.2098 ПИЛЕ ПЕЧЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 КРЕМ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ, БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И КАКАО Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 КИСЕЛ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ, БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯДКИ Р.390

**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! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

