

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 21.10.- 25.10.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО Р.2114 (1) ДОМАТИ С ОРИЗ Р.901 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ КАРТОФИ Р.2099 (1,4) ПИЛЕ С ТИКВИЧКИ Р.250 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	ТАРАТОР БЕЗ ОРЕХИ Р.2112 (1) ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО Р.277 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.655 (1,4) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2061 (1,4) ПЕЧЕНА РИБА Р.236/70 ГР. (3) САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711 МАЛЕБИ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.640 (1) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК И ОРИЗ Р.2121 (1,4) МАСЛИНИ С ОРИЗ Р.904 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.497 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

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

**ПРИСЪСТВАЩИ В МЕНЮТО ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ И НЕПОНОСИМОСТИ: 1 МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ, 3 РИБА, 4 ЯЙЦА**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 2 – БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ**

**ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 21.10.- 25.10.2024 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 ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2114 ДОМАТИ С ОРИЗ Р.901 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
<b>ВТОРНИК</b>	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2099 (2,4) ПИЛЕ С ТИКВИЧКИ Р.250 ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
<b>СРЯДА</b>	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.2091 ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО Р.277 КРЕМ ВАНИЛИЯ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 (2,4) ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2061 (2,4) ПЕЧЕНА РИБА Р.236/70 ГР. (3) САЛАТА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711 МАЛЕБИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.640 (2) ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
<b>ПЕТЪК</b>	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК И ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2121 (2,4) МАСЛИНИ С ОРИЗ Р.904 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.497 ПЛОД ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)

**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!**

**ПРИСЪСТВАЩИ В МЕНЮТО ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ И НЕПОНОСИМОСТИ: 2 ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ, СЪДЪРЖАЩИ ГЛУТЕН, 3 РИБА, 4 ЯЙЦА**

**ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА**



## ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3 – БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 21.10.- 25.10.2024 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 ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2114 ДОМАТИ С ОРИЗ Р.901 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2099 ПИЛЕ С ТИКВИЧКИ Р.250 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.2091 ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО Р.277 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВ. НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛ. ПРОДУКТИ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА С КРУТНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2061 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. (3) САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711 МАЛЕБИ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.640 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК И ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2121 МАСЛИНИ С ОРИЗ Р.904 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.497 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

**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!**

**ПРИСЪСТВАЩИ В МЕНЮТО ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ И НЕПОНОСИМОСТИ: 3 РИБА**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



## ПРИМЕРНО МЕНЮ

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

ЗА УЧЕНИЦИ ЗА 21.10.- 25.10.2024 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 ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2114 ДОМАТИ С ОРИЗ Р.901 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2099 ПИЛЕ С ТИКВИЧКИ Р.250 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.2091 ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО Р.277 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВ. НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛ. ПРОДУКТИ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА И С КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2061 ПИЛЕ ПЕЧЕНО НА ФУРНА БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.711 МАЛЕБИ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.640 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК И ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2121 МАСЛИНИ С ОРИЗ Р.904 САЛАТА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ Р.497 ПЛОД БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

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

