

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**

**УЧЕНИЦИ ЗА 4.11.- 8.11.2024 Г.**

<b>ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА</b>	<b>ОБЯД</b>
<b>ПОНЕДЕЛНИК</b>	СУПА ПИЛЕ СЪС ЗААСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО* Р.2116 (1,4) ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
<b>ВТОРНИК</b>	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ*Р.2061 (1,4) КАВЪРМА КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО Р.907 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.323 ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
<b>СРЯДА</b>	СУПА ОТ СПАНАК С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО*Р.2079 (1,4) МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.289 (1,4) САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
<b>ЧЕТВЪРТЪК</b>	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА СЪС ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО*Р.2270 (1,4) РИБА ПЕЧЕНА Р.236 (3) САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.712 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.655 (1) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
<b>ПЕТЪК</b>	СУПА ОТ ЗАЕШКО МЕСО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2124 (1,4) БЪРКАНИ ЯЙЦА СЪС СИРЕНЕ Р.228 (1,4) САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, КРАСТАВИЦИ И ЦАРЕВИЦА Р.496 ПЛОД Р.2357 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

УЧЕНИЦИ ЗА 4.11.- 8.11.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ПИЛЕ СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2116 (2,4) ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“УС Р.2002 (2)
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2061 (2,4) КАВЪРМА КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО Р.907 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.323 ПЛОД Р.2357 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“УС Р.2002 (2)
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2079 (2,4) МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.289 (2,4) САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.2357 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“УС Р.2002 (2)
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2270 (2,4) РИБА ПЕЧЕНА Р.236 (3) САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.712 КРЕМ ВАНИЛИЯ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 (2) ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“УС Р.2002 (2)
ПЕТЪК	СУПА ОТ ЗАЕШКО МЕСО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2124 (2,4) ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.158 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, КРАСТАВИЦИ И ЦАРЕВИЦА Р.496 ПЛОД Р.2357 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 НЕПОНОСИМОСТ: 2 ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ, СЪДЪРЖАЩИ ГЛУТЕН, 3 РИБА, 4 ЯЙЦА**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



## ПРИМЕРНО МЕНЮ

### РЕЖИМ 3 – БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 4.11.- 8.11.2024 Г.

(ИЗКЛЮЧЕНИ СА ГЛУТЕН СЪДЪРЖАЩИ ХРАНИ, ПР.И КИСЕЛО МЛЯКО, СИРЕНЕ, КАШКАВАЛ, ИЗВАРА, КРАВЕ МАСЛО И ТЕЛЕСКО МЕСО, ЯЙЦА)

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ОТ ПИЛЕ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2116 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2061 КАВЪРМА КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО Р.907 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.323 ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2079 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С И КАРТОФИ БЕЗ ЗАЛИВКА Р.289 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2270 РИБА ПЕЧЕНА Р.236 (3) САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.712 КРЕМ ВАНИЛИЯ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ЗАЕШКО МЕСО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2124 КАРТОФИ ЯХНИЯ Р.158 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, КРАСТАВИЦИ И ЦАРЕВИЦА Р.496 ПЛОД Р.2357 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!**

**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

УЧЕНИЦИ ЗА 4.11.- 8.11.2024 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 ПИЛЕ С ОРИЗ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2116 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2061 КАВЪРМА КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО Р.907 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.323 ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	СУПА ОТ СПАНАК БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2079 МУСАКА С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ БЕЗ ЗАЛИВКА Р.289 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2270 ПИЛЕ ПЕЧЕНО С КАРТОФИ Р.258 САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.712 КРЕМ С ВАНИЛИЯС ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.655 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ЗАЕШКО МЕСО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2124 КАРТОФИ ЯХНИЯ Р.158 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, КРАСТАВИЦИ И ЦАРЕВИЦА Р.496 ПЛОД Р.2357 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 ИЗКЛУЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!**

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

