

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 18.11.- 22.11.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ГУЛАШ ЧОРБА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2129 ПРЯСНО ЗЕЛЕ С ОРИЗ Р.167 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.2098 ПЕЧЕНА РИБА Р.236/70 ГР. (3) ПЮРЕ ОТ КАРТОФИ Р.482 (1) КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.644 (1) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2102 (1) РУЛО „СТЕФАНИ“ ОТ СМЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И ГАЛЕТА Р.287 (1,4) РИЗИ БИЗИ Р.355 КРАСТАВИЦА Р.303 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ Р.2079 (1,4) СВИНСКО МЕСО РАГУ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО*Р.905 (1) САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.323 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ СМЛЯНО СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ Р.2125 (1) СУФЛЕ ОТ КАШКАВАЛ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.232 (1,4) САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ 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 18.11.- 22.11.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ГУЛАШ ЧОРБА Р.2129 ПРЯСНО ЗЕЛЕ С ОРИЗ Р.167 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ВТОРНИК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.2098 ПЕЧЕНА РИБА Р.236/70 ГР. (3) ПЮРЕ ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.482 КРЕМ КАКАО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 (2) ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2102 РУЛО „СТЕФАНИ“ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.287 (2,4) КРАСТАВИЦА Р.303 ПЛОД Р.920 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2079 (4) СВИНСКО МЕСО РАГУ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.905 (2) САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.323 ПЛОД Р.920 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2125 МАСЛИНИ С ОРИЗ Р.904 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.920 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)

**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!**

**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

ЗА 18.11.- 22.11.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	ГУЛАШ ЧОРБА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2129 ПРЯСНО ЗЕЛЕ С ОРИЗ Р.167 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.2098 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. (3) ПЮРЕ ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.482 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВ. НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛ. ПРОДУКТИ Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2102 РУЛО „СТЕФАНИ“ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И ГАЛЕТА И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА Р.287 РИЗИ БИЗИ Р.355 КРАСТАВИЦА Р.303 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2079 СВИНСКО МЕСО РАГУ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.905 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.323 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2125 МАСЛИНИ С ОРИЗ Р.904 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ ПРЯСНОТО КРАВЕ МЛЯКО СЕ ЗАМЕНЯВА 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 ЗАМЕНЯВА 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 18.11.- 22.11.2024 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	ГУЛАШ ЧОРБА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2129 ПРЯСНО ЗЕЛЕ С ОРИЗ Р.167 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.2098 ПИЛЕ ПЕЧЕНО НА ФУРНА БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.266/60 ГР. ПЮРЕ ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.482 КРЕМ С ЦАРЕВ. НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛ. ПРОДУКТИ И КАКАО Р.644 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2102 РУЛО „СТЕФАНИ“ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ И ГАЛЕТА И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА Р.287 РИЗИ БИЗИ Р.355 КРАСТАВИЦА Р.303 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	СУПА ОТ СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2079 СВИНСКО МЕСО РАГУ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ МЛВЧНИ ПРОДУКТИ Р.905 САЛАТА ОТ МОРКОВИ Р.323 ПЛОД Р.920 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2125 МАСЛИНИ С ОРИЗ Р.904 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ И МОРКОВИ Р.319 ПЛОД Р.920 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

