

ПРИМЕРНО МЕНЮ
РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ
УЧЕНИЦИ ЗА 25.11.- 29.11.2024 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО Р.2114 (1) ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА ОТ ДОМАТИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2091 ПТИЧЕ МЕСО ПЕЧЕНО НА ФУРНА Р.266 (1) ЗАДУШЕН ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС Р.481 (1) ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА СЪС ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2086 (1,4) БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221 (1) САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.496 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.644 (1)
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ МОРКОВИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И СКРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2107 (1) РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. (3) САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 МАЛЕБИ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.640 (1) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК И ОРИЗ И С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2121 (1) ОМЛЕТ СЪС СИРЕНЕ Р.231 (1,4) САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.494 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ 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 25.11.- 29.11.2024 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2114 (2) ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ВТОРНИК	ДОМАТЕНА СУПА Р.2091 (2) ПТИЧЕ МЕСО ПЕЧЕНО НА ФУРНА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.266 ЗАДУШЕН ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.481 ПЛОД Р.919 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2086 (2,4) СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 (2) САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.496 КРЕМ КАКАО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644 (2)
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ МОРКОВИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2107 (2) РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. (3) САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 МАЛЕБИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.640 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК И С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2121 (2) ТИКВИЧКИ С ОРИЗ Р.161 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.494 ПЛОД Р.919 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

УЧЕНИЦИ ЗА 25.11.- 29.11.2024 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 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	ДОМАТЕНА СУПА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2091 ПТИЧЕ МЕСО ПЕЧЕНО НА ФУРНА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.266 ЗАДУШЕН ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.481 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.496 КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.644
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ МОРКОВИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО, БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И С КРУТОНИ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2107 РИБА ПЕЧЕНА Р.236/70 ГР. (3) САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 МАЛЕБИ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.640 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК И С ОРИЗ И БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2121 ТИКВИЧКИ С ОРИЗ Р.161 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.494 ПЛОД Р.919 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 25.11.- 29.11.2024 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 ПИЛЕ ВАРЕНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2114 ЯХНИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.154 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	ДОМАТЕНА СУПА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2091 ПТИЧЕ МЕСО ПЕЧЕНО НА ФУРНА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.266 ЗАДУШЕН ОРИЗ СЪС ЗЕЛЕНЧУКОВ МИКС БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.481 ПЛОД Р.919 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086 БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 САЛАТА ОТ ЗЕЛЕ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.496 КРЕМ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И КАКАО Р.644
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ МОРКОВИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И КРУТОНИ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2107 ПИЛЕ ПЕЧЕНО БЕЗ КРАВЕ МАСЛО Р.266/60 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471 МАЛЕБИ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.640 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО СЪС СПАНАК И С ОРИЗ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2121 ТИКВИЧКИ С ОРИЗ Р.916 САЛАТА ОТ ЦВЕКЛО И ЗЕЛЕ Р.494 ПЛОД Р.919 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! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

