

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 14.09.- 18.09.2026 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	НЕУЧЕБЕН ДЕН
ВТОРНИК	ПРАЗНИЧЕН ДЕН
СРЯДА	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2116 (1,4) ЯХНИЯ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2151 КОМПОТ Р.2001 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА БРОКОЛИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2061 (1,4) РИБА ПЕЧЕНА С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ Р.2220/80 ГР. (3) САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2347/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ЗАЕШКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2119 (1,4) МУСАКА ОТ КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2175 (1,4) САЛАТА ОТ БРОКОЛИ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.2704/80 ГР. ПЛОД Р.2357 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, 5 ЦЕЛИНА

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 2 – БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 14.09.- 18.09.2026 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	НЕУЧЕБЕН ДЕН
ВТОРНИК	ПРАЗНИЧЕН ДЕН
СРЯДА	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2116 (2,4) ЯХНИЯ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2151 КОМПОТ Р.2001 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА ОТ БРОКОЛИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2061 (2,4) РИБА ПЕЧЕНА Р.2220/80 ГР. (2,3) САЛАТА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2347/80 ГР. ПЛОД Р.2357 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ПЕТЪК	СУПА ЗАЕШКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2119 (2,4) ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ Р.2155 (2) САЛАТА БРОКОЛИ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.2704/80 ГР. ПЛОД Р.2357

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ ПРЯСНОТО МЛЯКО СЕ ЗАМЕНЯВА 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 ЗАМЕНЯВА 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 14.09.- 18.09.2026 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	НЕУЧЕБЕН ДЕН
ВТОРНИК	ПРАЗНИЧЕН ДЕН
СРЯДА	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2116 ЯХНИЯ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2151 КОМПОТ Р.2001 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2061 РИБА ПЕЧЕНА С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ Р.2220/80 ГР. (3) САЛАТА ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2347/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ЗАЕШКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2119 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2155 САЛАТА БРОКОЛИ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.2704/80 ГР. ПЛОД Р.2357

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ 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 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

УЧЕНИЦИ ЗА 14.09. - 18.09.2026 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	НЕУЧЕБЕН ДЕН
ВТОРНИК	ПРАЗНИЧЕН ДЕН
СРЯДА	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2116 ЯХНИЯ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2151 КОМПОТ Р.2001 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ЧЕТВЪРТЪК	КРЕМ СУПА БРОКОЛИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2061 КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ ЯЙЦА Р.300/80 ГР. САЛАТА ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ Р.2347/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ПЕТЪК	СУПА ОТ ЗАЕШКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2119 ЯХНИЯ ОТ КАРТОФИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2155 САЛАТА ОТ БРОКОЛИ, ЦАРЕВИЦА И КРАСТАВИЦИ Р.2704/80 ГР. ПЛОД Р.2357

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ 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 ЯСТИЯ СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ! ДА СЕ ИЗКЛЮЧИ ЛИМОНОВИЯТ СОК ОТ ЯСТИЯТА! НЕ СЕ ДАВАТ ЦИТРУСИ!!!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

