

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 1 – БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ

УЧЕНИЦИ ЗА 12.10.- 16.10.2026 Г.

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2125/150 ГР. (1,4) ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.2151 КОМПОТ Р.2001 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА СПАНАК СЪС ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2079/150 ГР. (1,4) РИБА ПЕЧЕНА С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ Р.2220/80 ГР. (3) САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	ТАРАТОР Р.2112/150 ГР. (1) БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО Р.221/150 ГР. (1) САЛАТА ЦВЕКЛО И ЦАРЕВИЦА Р.702/80 ГР. КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.2389/150 ГР. (1)
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2086 (1,4) СВИНСКО МЕСО ТАС КЕБАП С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2261/150 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 ЯСТΙΑ 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	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2125/150 ГР. (2,4) ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.2151/150 ГР. КОМПОТ Р.200150 ГР. ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
ВТОРНИК	СУПА СПАНАК СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2079/150 ГР. (2,4) РИБА ПЕЧЕНА Р.2220/80 ГР. (2,3) САЛАТА КАРТОФИ Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.2357 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)
СРЯДА	КРЕМ СУПА ТИКВИЧКИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2101/150 ГР. (2,4) СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221/150 ГР. (2) САЛАТА ЦВЕКЛО И ЦАРЕВИЦА Р.702/80 ГР. КРЕМ КАКАО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2389/150 ГР. (2)
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА СЪС ЗАСТРОЙКА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2086/150 ГР. (2,4) СВИНСКО МЕСО ТАС КЕБАП Р.2261/150 ГР. (2) 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 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС Р.2002 (2)

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ 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 12.10.- 16.10.2026 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	ОБЯД
ПОНЕДЕЛНИК	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2125/150 ГР. ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.2151/150 ГР. КОМПОТ Р.2001 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА СПАНАК БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2079/150 ГР. РИБА ПЕЧЕНА С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ Р.2220/80 ГР. (3) САЛАТА КАРТОФИ Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	КРЕМ СУПА ТИКВИЧКИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2101/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221/150 ГР. САЛАТА ЦВЕКЛО И ЦАРЕВИЦА Р.702/80 ГР. КРЕМ КАКАО С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2389/150 ГР.
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086/150 ГР. СВИНСКО МЕСО ТАС КЕБАП С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2261/150 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 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

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 12.10. - 16.10.2026 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	СУПА С ТОПЧЕТА ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2125/150 ГР. ЯХНИЯ ОТ ЛЕЩА Р.2151/150 ГР. КОМПОТ Р.2001 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
ВТОРНИК	СУПА СПАНАК БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2079/150 ГР. КЮФТЕТА ПЕЧЕНИ ОТ МЛЯНО СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВИ ПРОДУКТИ И БЕЗ ЯЙЦА Р.300/80 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ Р.471/80 ГР. ПЛОД Р.2357 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002
СРЯДА	КРЕМ СУПА ТИКВИЧКИ БЕЗ ЗАСТРОЙКА И С БЕЗГЛУТЕНОВИ КРУТОНИ Р.2101/150 ГР. БЕЗГЛУТЕНОВИ СПАГЕТИ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221/150 ГР. САЛАТА ЦВЕКЛО И ЦАРЕВИЦА Р.702/80 ГР. КРЕМ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.2389/150 ГР.
ЧЕТВЪРТЪК	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА БЕЗ ЗАСТРОЙКА Р.2086/150 ГР. СВИНСКО МЕСО ТАС КЕБАП С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.2261/150 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 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.2002

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