

УТВЪРЖАВА  
д-р Д. Колева

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**  
**РЕЖИМ 1 - БЕЗГЛУТЕНОВ РЕЖИМ**  
за Детските градини от 01.11.21 г. до 05.11.21 г.

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Попара с безглутенов хляб, краве масло и сирене – р.76 2.Прясно мляко с какао  Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа риба със застройка – р.132 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Айрян
В 10 ч.	1.Прясно мляко с какао 2.Сандвич кашкавал, с безглутенов хляб - р.1  Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи и броколи, с безглутеново брашно – р.807 КС 3.Кюфтета от мляно свинско месо, с бял сос, с безглутеново брашно – р.286 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Качамак със сирене – р.73 2.Айрян
С 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце и сирене, с безглутенов хляб – р.4  Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова със застройка – р.90 3.Пилешко месо с ориз – р.253 4.Домат	1.Печена палачинка със спанак, с безглутеново брашно – р.56 2.Сирене 3.Айрян
Ч 10 ч.	1.Елда със сирене – р. КС 2.Айрян  Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Заешко месо с картофи – р.268 4.Краставица	1.Кисело мляко с пресни плодове и царевичен корнфлейкс – р.368
П 10 ч.	1.Чай 2.Печен сандвич с мляно месо и кашкавал, с безглутенов хляб – р.33  Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо, с безглутенови продукти – р.122 3.Спанак с яйца и сирене на фурна – р.234 4.Кисело мляко	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка

**Внимание: При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти.**

Утвърдил:  
д-р Д. Колева

**ПРИМЕРНО МЕНЮ**

**РЕЖИМ 2 - БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 01.11.21 г. до 05.11.21 г.

/изключени са краве мляко - прясно и кисело, сирене, извара, кашкавал, краве масло и телешко месо/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П	1.Попара с мляко, без сирене – р.76 2.Натурален сок -100% плод	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа риба без застройка – р.132 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Ябълка		
В	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки – р.8	1.Хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи и броколи – р.807 КС 3.Кюфтета от мляно свинско месо, с доматиен сос – р.283 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Качамак с тофу – р.КС 2.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Банан		
С	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце и зеленчуци, без сирене – р.6	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова, без млечни продукти – р.90 3.Пилешко месо с ориз – р.253 4.Домат	1.Печена палачинка със спанак, без млечни продукти – р.56 2.Тофу 3.Натурален сок -100% плод
10 ч.	Круша		
Ч	1.Елда с мляко – р. КС 2.Натурален сок -100% плод	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Заешко месо с картофи – р.268 4.Краставица	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77
10 ч.	Портокал		
П	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти – р.33 2.Чай	1.Хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо без застройка – р.122 3.Спанак с яйца, без сирене на фурна – р.234 4.Компот	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка
10 ч.	Круша		

**Внимание:** При приготвяне на ястията прясното краве мляко да 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 да се замества с растително масло или зехтин!

Утвърдил:  
/д-р Д.Калева/

### ПРИМЕРНО МЕНЮ

**РЕЖИМ 3- БЕЗГЛУТЕНОВ и БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ** - за Детските градини от 01.11.21 г. до 05.11.21 г.  
/изключени са глютен съд. храни, прясно и кисело мляко, сирене, кашкавал, извара, краве масло и телешко месо/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10 ч.	1.Попара с мляко, без сирене, с безглутенов хляб – р.76 2.Натурален сок -100% плод Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа риба без застрейка – р.132 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10 ч.	1.Био оризово мляко 2.Сандвич с яйчен пастет, зехтин и зелени подправки, с безглутенов хляб – р.8 Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Крем супа от картофи и броколи, с безглутеново брашно – р.807 КС 3.Кюфтета от мляно свинско месо, с доматиен сос, с безглутеново брашно – р.283 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Качамак с тофу – р.КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10 ч.	1.Чай 2.Сандвич с пастет от варено яйце и зеленчуци, без сирене, с безглутенов хляб – р.6 Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова, без застрейка – р.90 3.Пилешко месо с ориз – р.253 4.Домат	1.Печена палачинка със спанак, без млечни продукти, с безглутеново брашно – р.56 2.Тофу 3.Натурален сок -100% плод
Ч 10 ч.	1.Елда с мляко – р. КС 2.Натурален сок -100% плод Портокал	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Заяшко месо с картофи – р.268 4.Краставица	1.Царевичен корнфлейкс с мляко – р.77
П 10 ч.	1.Печен сандвич с мляно свинско месо, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.33 2.Чай Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо без застрейка – р.122 3.Спанак с яйца, без сирене на фурна – р.234 4.Компот	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка

**Внимание:** При приготвяне на ястията прясното краве мляко да се замества с 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 да се замества с растително масло или зехтин! При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти!

Утвърди за  
/д-р Д. Димитрова/

### ПРИМЕРНО МЕНЮ

Р е ж и м 4 - за Детските градини от 01.11.21 г. до 05.11.21 г.

/изключени са: глутен съд. храни, млечен белтък, телешко месо, какао, яйце, риба, цитрусови плодове/

Ден	Закуска	Обяд	Следобедна закуска
П 10ч.	1.Попара с мляко, без сирене, с безглутенов хляб – р.76 2.Натурален сок -100% плод Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа пиле варено – р.120 3.Яхния от зрял фасул – р.154 4.Салата от моркови – р.456 5.Компот	1.Безглутенови макарони на фурна – р.606 КС 2.Натурален сок -100% плод
В 10ч.	1.Сандвич с конфитюр, без млечни продукти, с безглутенов хляб – р.618 КС 2.Био оризово мляко Банан	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от картофи, без млечни продукти – р.92 3.Кюфтета от мляно свинско месо, с доматен сос, с безглутеново брашно, без яйца – р.283 4.Салата от прясно зеле и моркови – р.452	1.Качамак с тофу – р.КС 2.Натурален сок -100% плод
С 10ч.	1.Сандвич с тофу и домати, с безглутенов хляб – р.КС 2.Био оризово мляко Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа зеленчукова, без застрейка – р.90 3.Пилешко месо с ориз – р.253 4.Домат	1.Сандвич с пастет от маслини и домати, с безглутенов хляб - р.616 КС 2.Натурален сок -100% плод
Ч 10ч.	1.Елда с мляко – р. КС Ябълка	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от леща по манастирски – р.95 3.Заешко месо с картофи – р.268 4.Краставица	1.Царевичен корифлейкс с мляко – р.77
П 10ч.	1.Сандвич с пюре от нахут и зеленчуци, с безглутенов хляб – р.626 КС 2.Чай Круша	1.Безглутенов хляб – 50 гр. 2.Супа от пуешко месо без застрейка – р.122	1.Мляко с ориз – р.404 2.Ябълка

**Внимание:** При приготвяне на ястията прясното краве мляко да 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 да се замества с растително масло или зехтин! При приготвянето на всички ястия се използват безглутенови хранителни продукти! Да се изключи лимоновия сок от ястията!