

ПРИМЕРНО ПЛАН МЕНЮ ЗА 3-7-ГОДИШНИТЕ ДЕЦА В ДЕТСКИТЕ ГРАДИНИ ЗА 3.07. – 7.07.2023 Г.
ДГ10, ДГ11, ДГ14, ДГ19, ДГ15, ДГ21, ДГ22, ДГ9, ДГ20, ДГ18, ДГ23, СТОЛ50, СТОЛ7, ДГ13, СТОЛ2

ОДОБИРИЛ: Д-Р Б. ГЕОРГИЕВА

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ. Г. ВЛАДЕВА

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	СУТРЕШНА ЗАКУСКА	ПЛОД	ОБЯД	СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	ХИМИЧЕН СЪСТАВ
ПОНЕДЕЛНИК	ЮФКА С МАСЛО И СИРЕНЕ*Р.72 АЙРЯН*Р.484	ПЛОД Р.919	СУПА ОТ МЕСО С ОРИЗ*Р.129 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 КОМПОТ Р.641 ХЛЯБ „БЪЛГАРИЯ“ УС*Р.917	ПЛОДОВ НЕКС С ОВЕСЕНИ ЯДКИ*Р.638 КИСЕЛО МЛЯКО*Р.643	Б-41.91 М-43.12 В-183.63 К-1280.81
ВТОРНИК	САНДВИЧ С КАШКАВАЛ*Р.1 АЙРЯН*Р.484	ПЛОД Р.919	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С ФИДЕ*Р.801 КЮФТЕТА С ДОМАТЕН СОС*Р.283 ЗЕЛЕНА САЛАТА С КРАСТАВИЦИ Р.440 ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ УС*Р.928	МЛЕЧНА БАНИЦА*Р.37 АЙРЯН*Р.484	Б-50.55 М-51.25 В-139.00 К-1219.63
СРЯДА	САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ ВАРЕНИ ЯЙЦА И СИРЕНЕ*Р.4 ДОМАТ Р.303 АЙРЯН*Р.484	ПЛОД Р.919	ТАРАТОР*Р.118 МАКАРОНЕНО ИЗДЕЛИЕ С МЛЯНО МЕСО*Р.221 МЛЕЧЕН КИСЕЛ С ПРЕСЕН ПЛОД И ОРЕХИ*Р.390	ГОТОВА ЗАКУСКА КУРАБИЯ*Р.922 АЙРЯН*Р.484	Б-35.91 М-41.85 В-156.44 К-1268.92
ЧЕТВЪРТЪК	СОФИЯНКА*Р.603 ПРЯСНО МЛЯКО С КАКАО*Р.486	ПЛОД Р.919	СУПА ОТ КАРТОФИ СЪС ЗАСТРОЙКА*Р.92 ПТИЧЕ МЕСО С ТИКВИЧКИ*Р.250 САЛАТА ОТ БРОКОЛИ, КРАСТАВИЦИ И ОРЕХИ*Р.703 ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ УС*Р.928	САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ ЛЮТЕНИЦА И СИРЕНЕ*Р.18 КРАСТАВИЦА Р.303 НЕКТАР Р.664	Б-61.89 М-56.88 В-149.74 К-1359.25
ПЕΤЪК	САНДВИЧ ПИЦА*Р.617 АЙРЯН*Р.484	ПЛОД Р.919	ТАРАТОР*Р.118 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО Р.279 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ ДОМАТИ СЪС СИРЕНЕ Р.449 ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ УС*Р.928	КИСЕЛО МЛЯКО С ПРЕГНИ ПЛОДОВЕ И КОРНФЛЕЙКС*Р.368	Б-44.95 М-45.93 В-120.92 К-1080.85

*ПРИСЪСТВАЩИ В МЕНЮТО ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ И НЕПОНОСИМОСТ:МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ,ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ, СЪДЪРЖАЩИ ГЛУТЕН: ПШЕНИЦА, РЪЖ, ЕЧЕМИК,ОВЕС И ДР., КАКТО И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХ: РИБА,ЯЙЦА,ЦЕЛИНА,ОРЕХИ.

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3 – БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

В ДЕТСКИТЕ ГРАДИНИ ЗА 3.07. - 7.07.2023 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	СУТРЕШНА ЗАКУСКА	ПЛОД	ОБЯД	СЛЕДОВЕДНА ЗАКУСКА
ПОНЕДЕЛНИК	БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ С ТОФУ Р.72 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486	ЯБЪЛКА	СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО С ОРЕХ Р.129 ЯХНИЯ ОТ ГРАХ И КАРТОФИ Р.153 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 КОМПОТ Р.641 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917	САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВА ЛЮТЕНИЦА И ТОФУ С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.18 КРАСТАВИЦА Р.303 НАТ. СОК 100% ПЛОД Р.663 КИНОА С МЛЯКО Р.530 БАНАН
ВТОРНИК	САНДВИЧ С ТОФУ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.1 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486	БАНАН	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА С БЕЗГЛУТЕНОВО ФИДЕ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.301 КЮФТЕТА С ДОМАТЕН СОС СЪС СВИНСКО МЕСО, БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И ХЛЯБ И БЕЗ МЛЯКО Р.283 ЗЕЛЕНА САЛАТА С КРАСТ Р.440, БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917	
СРЯДА	САНДВИЧ С ТОФУ С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.10, ДОМАТ Р.303 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486	КАЙСИИ	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.93 БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ ИЗДЕЛИЯ С МЛЯКО СВИНСКО МЕСО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 МЛЕЧЕН КИСЕЛ С ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ И ЯБЪЛКИ, БЕЗ ОРЕХИ Р.390	ЯБЪЛКОВ НЕКС С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ОРЕХИ Р.46 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486
ЧЕТВЪРТЪК	ЕЛДА С МЛЯКО Р.630	ЯБЪЛКА	СУПА ОТ КАРТОФИ БЕЗ МЛЯКО Р.92 ПТИЧЕ МЕСО С ТИКВИЧКИ Р.250 САЛАТА ОТ БРОКОЛИ И КРАСТАВИЦИ БЕЗ ОРЕХИ Р.703 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917	САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ ЗЕХТИН И МАСЛИНИ С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.616 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486
ПЕΤΥΚ	ПЕЧЕН САНДВИЧ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.33 КРАСТАВИЦА Р.303 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486	ПЕКТАРИНИ	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.90 ТАС КЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ ДОМАТИ И ТОФУ Р.449 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917	БИООРИЗОВО МЛЯКО С БАНАН И ЦАРЕВИЧЕН КОРНФЛЕЙКС Р.368

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ ПРЯКОТО 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 И КРАВЕТО МАСЛО СЕ ЗАМЕНЯВА С РАСТИТЕЛНО МАСЛО ИЛИ ЗЕХТИН! ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТΙΑ СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!

ИЗГОТВЯЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА

ОДОБРИЛ: Д-Р Б. ГЕОРГИЕВА

