

ПРИМЕРНО МЕНЮ

РЕЖИМ 3 – БЕЗГЛУТЕНОВ И БЕЗКАЗЕИНОВ РЕЖИМ

В ДЕТСКИТЕ ГРАДИНИ ЗА 20.11.- 24.11.2023 Г.

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

ДЕН ОТ СЕДМИЦАТА	СУТРЕШНА ЗАКУСКА	ПЛОД	ОБЯД	СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА
ПОНЕДЕЛНИК	БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ С ТОФУ Р.72 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486	ЯБЪЛКА	СУПА ОТ ПУЕШКО СЪС СПАНАК С ОРИЗ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.127 ДОМАТИ С ОРИЗ Р.901 САЛАТА ОТ ЦВЕЦЛО И ЗЕЛЕ Р.701 КОМПОТ Р.644, БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917	ЯБЪЛКОВ КЕКС С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ОРЕХИ Р.46 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486
ВТОРНИК	ЕЛДА С АВОКАДО И МАСЛИНИ Р.79 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486	БАНАН	СУПА ОТ ДОМАТИ Р.901 БЕЗГЛУТЕНОВИ МАКАРОНИ ИЗДЕЛИЯ С МЛЯНО СВИНСКО МЕСО БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.221 МАЛБИНСКИ ЦИРЕВИЧНО НИШЕСТЕ Р.640	САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ ЛЮТЕНИЦА, ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ И ТОФУ С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.19 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486
СРЯДА	САНДВИЧ С ПАСТЕТ ОТ ВАРЕНИ ЯЙЦА, ТОФУ И ЗЕЛЕНУЦИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.6 ДОМАТ Р.303, ЧАЙ Р.661	КРУША	КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.99 ТАС НЕБАП СЪС СВИНСКО МЕСО С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.279 САЛАТА ОТ ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ Р.446 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917	КИНОА С БЕЗЛАКТОЗНО ХИПОАЛЕРГЕННО МЛЯКО Р.630 БАНАН Р.921
ЧЕТВЪРТЪК	САНДВИЧ С МАСЛИНИ И ДОМАТИ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.26 КРАСТАВИЦА Р.303 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486	БАНАН	СУПА ОТ ЛЕЩА Р.95 РИБА ПЕЧЕНА (ФИЛЕ СЪОМГА) Р.236/70 ГР. САЛАТА ОТ КАРТОФИ И ЛУК Р.471 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917	ПАСТИЧКИ С ТИКВА БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ОРЕХИ С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО Р.651 БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.486
ПЕТЪК	САНДВИЧ С ТОФУ БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И С БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.10, КРАСТАВИЦА Р.303 НАТ. СОК 100% ПЛОД Р.663	КРУША	СУПА ОТ ПУЕШКО СЪС ЗАСТРОЙКА С ОРИЗ И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.122 ВЕГЕТАРИАНСКА МУСАКА С БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО И БЕЗ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ Р.187 САЛАТА ОТ ЦВЕЦЛО И МОРКОВИ Р.455 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ Р.917	БЕЗГЛУТЕНОВ КОРНФЪЛЕЙКС С БИООРИЗОВО МЛЯКО Р.77 БАНАН Р.921

ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ 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 ЗЕХТИНИ ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ВСИЧКИ ЯСТИЯ СЕ ИЗПОЛЗВАТ БЕЗГЛУТЕНОВИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!

ИЗГОТВИЛ: ИНЖ.ТЕХНОЛОГ Г. ВЛАДЕВА



office@ushvarna.com
087909960815