



Седмично меню на Детски градини – гр. Ямбол

07.05 -11.05.2018г.

ЗА ДЕТЕ С ГЛУТЕНОВА ЕНТЕРОПАТИЯ

Утвърдил:

Директор:



| | ЗАКУСКА | гр. | Обяд | гр. | СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА | гр. | Кк за |
|----|--|-----------------------|---|-----------------------------------|---|---------------|-------|
| ДГ | ПОНЕДЕЛНИК-07.05 | | П О Ч И В Е Н | | | | |
| ДЯ | | | Д Е Н | | | | |
| ДГ | ВТОРНИК-08.05 1.Попара с масло,сирене безглутенов хляб плод10ч.Ябълка р.311 | 150 100 | 1.Супа от птици със застройка/пилешко/ безглутеново брашно 2.Яхния от зрял фасул безгл.брашно 3.Салата от стерилизирани краставички р.90 4.Кисело мляко 3,6% със захар р.332 5.Хляб- безглутенов | 100 130 50 150 45 | 1.Сандвич сладък пастет безглутенов хляб 2.Айрян 2% р.398 | 85 150 | |
| ДГ | СРЯДА-09.05 1.Сандвич родопска закуска безглутенов хляб 2. Чай /билков / р.391 плод10ч-Банан р.311 | 85 200 100 | 1.Крем супа от моркови безгл.брашно 2.Месо със спанак / агнешко / безглутеново брашно + кисело мляко 3.Ябълка р.311 4.Хляб-безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Мляко с ориз р.335 | 150 | |
| ДГ | ЧЕТВЪРТЪК 10.05 1.Открит сандвич със сирене /безглутенов хляб/ 2. Айран 2% р.398 плод10ч. -Ябълка р.311 | 100 150 100 | 1.Супа от домати безгл.брашно 2.Риба печена р.221 + салата от прясно зеле и моркови р.76 3.Банан р.311 5.Хляб-безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Безглутеново просо | 150 | |
| ДГ | ПЕТЪК 11.05 1.Макаронени изделия с прясно мляко /безглутенови/ плод 10ч. - Банан р.311 | 150 100 | 1.Таратор р.120 2.Мусака с месо и картофи безгл.брашно +кисело мляко 2% р.332 3.Мус от нектар и безглутенов грис 4.Хляб-безглутенов | 100 130 30 150 45 | 1.Безглутенови бисквити с кисело мляко | 100 | |

ЗАБЕЛЕЖКА: В случай на недоставяне на хранителни продукти от фирмите-доставчици,ръководството си запазва правото

за промяна на менюто. Всички продукти са съгласно Наредба №9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училища в сила от 20.10.2011г.

ИЗГОТВИЛ: Екип от мед.специалисти

ЗАС.....

Седмично меню на Детски градини – гр. Ямбол

14.05.2018 -18.05.2018

Утвърдил:

Директор:

ЗА ДЕТЕ С ГЛУТЕНОВА ЕНТЕРОПАТИЯ

| | ЗАКУСКА | гр. | Обяд | гр. | СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА | гр. | Кк за ден я |
|----|---|------------------------|---|-------------------------|---|------------|----------------------|
| ДГ | ПОНЕДЕЛНИК-14.05 1.Макаронени изделия със сирене /безглутенови / плод-10ч.Ябълка р.311 | 130 100 | 1.Супа от агнешко месо безгл.брашно 2.Вегетариянска мусака безгл.брашно 3.Крем какао с царевично нишесте 4.Хляб -безглутенов | 100 130 150 45 | 1.Безглутенови кексчета 2. Айрян 3,6% р.398 | 100 150 | |
| ДГ | ВТОРНИК-15.05 1.Печен с-ч кайма и кашка- вал/безг.хляб /+ домати р.81 Чай/билков/ с мед и лимон р.391 плод-10ч.-Банан р.311 | 85 30 200 100 | 1.Крем супа от картофи безгл.брашно 2.Месо с прясно зеле/ свинско/ р.252 3.Ябълка р.311 4.Хляб-безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Мляко с безглутенов грис | 150 | |
| ДГ | СРЯДА- 16.05 1.Открит сандвич с млечен продукт/ извара/ безг.хляб 2.Айрян 2% р.398 плод-10ч.-Круша р.311 | 100 150 100 | 1.Супа от зрял фасул по манастирски р.104 2.Плакия от риба безглутеново брашно 3.Банан р.311 4.Хляб-безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Макарони с яйца и захар на фурна /безглутенови макарони/ | 150 | |
| ДГ | ЧЕТВЪРТЪК-17.05 1.Сандвич шопски хайвер безгл.хляб+ домати р.81 2.Айрян 2% р.398 плод-10ч. Банан р. 311 | 85 30 150 100 | 1.Таратор р.120 2.Кюфтета печени на фурна р.270 + зелена салата с репички и пресен лук р.68 3.Ябълка р.311 4.Хляб -безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Грис- халва с безглутенов грис | 150 | |
| ДГ | ПЕТЪК-18.05 1.Попара с масло , сирене/ безглутенов хляб/ плод-10ч.Ябълка р.311 | 150 100 | 1.Таратор р.120 2.Пиле с бял ориз р.235 3.Кисел от пресни плодове /ябълка/ р.325 с царевично нишесте 4.Хляб- безглутенов | 100 130 150 45 | 1.Сандвич масло,извара и лютеница /безглут.хляб/ 2.Айрян 2% р.398 | 85 200 | |

ЗАБЕЛЕЖКА: В случай на недоставяне на хранителни продукти от фирмите-доставчици, ръководството си запазва правото за промяна на менюто. Всички продукти са съгласно Наредба №9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училища в сила от 20.10.2011г.

ИЗГОТВИЛ: Екип от мед.специалисти

средно седмичен оклад-2,30лв.

ЗАС.....

Седмично меню на Детски градини – гр. Ямбол

21.05 - 25.05.2018г.

Утвърдил:

ЗА

ЗА ДЕТЕ С ГЛУТЕНОВА ЕНТЕРОПАТИЯ

Директор:

| | ЗАКУСКА | гр. | ОБЯД | гр. | СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА | гр. | Кк деня |
|----|--|------------------------|---|-------------------------|---|------------|--------------------|
| ДГ | ПОНЕДЕЛНИК 21.05 1.Макаронени изделия с прясно мляко /безглутенови/ плод-10ч.Банан- р.311 | 130 | 1.Борш с телешко месо р.131 2.Гювеч от пресни зеленчуци р.181 3.Млечен кисел с нектар с царевично нишесте 4.Хляб-безглутенов | 100 130 150 45 | 1.Безглутенови кексчета 2.Айрян 2% р.398 | 100 150 | |
| ДГ | ВТОРНИК 22.05 1.Топъл сандвич мозайка безгл.хляб + краставица р.81 2.Чай билков р.391 плод-10ч.Ябълка - р.311 | 85 30 150 100 | 1.Таратор р.120 2.Пиле печено на фурна р.241 + зелена салата с репички и пресен лук р.68 3.Круша р.311 4.Хляб -безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Бисквитена торта с пресни плодове /банан/ безглутенови бисквити | 150 | |
| ДГ | СРЯДА 23.05. 1.Открит сандвич със сирене безглутенов хляб 2.Айрян 2% р.398 плод-10ч.Банан - р.311 | 100 150 100 | 1.Супа от спанак с ориз безгл.бр. 2.Риба с картофи и бял сос безглутеново брашно 3.Ябълка р.311 4.Хляб -безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Безглутеново просо с прясно мляко | 150 | |
| ДГ | ЧЕТВЪРТЪК 24.05. | | П О Ч И В Е Н | | | | |
| ДЯ | | | Д Е Н | | | | |
| ДГ | ПЕТЪК 25.05 1.Попара с масло и сирене безглутенов хляб плод-10ч.Ябълка р.311 | 150 100 | 1.Таратор р.120 2.Пуешко месо с грах безгл.брашно 3.Крем ванилия царевично нишесте 4.хляб -безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Сандвич с конфитюр безглутенов хляб 2.Айрян 2% р.398 | 85 150 | |

ЗАБЕЛЕЖКА: В случай на недоставяне на хранителни продукти от фирмите-доставчици, ръководството си запазва правото за промяна на менюто. Всички продукти са съгласно Наредба №9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността

ИЗГОТВИЛ: Екип от мед.специалисти

ЗАС.....

Седмично меню на Детски градини – гр. Ямбол

28.05. -01.06.2018

Утвърдил:

ЗА ДЕТЕ С ГЛУТЕНОВА ЕНТЕРОПАТИЯ

Директор:

| | ЗАКУСКА | гр. | Обяд | гр. | СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА | гр. | Кк за ден я |
|----|--|------------------------|--|-------------------------|---|----------------|----------------------|
| ДГ | ПОНЕДЕЛНИК-28.05. 1.Попара с безглутенов хляб и прясно мляко плод10ч.-Банан р.311 | 150 100 | 1.Супа топчета от месо безгл.брашно 2.Яхния от леща безглут.брашно 3.Малеби с царевично нишесте 4.Хляб-безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Сандвич с масло и мед безглут.хляб 2.Айрян 3,6% р.398 | 100 200 | |
| | | | | | | | |
| ДГ | ВТОРНИК-29.05. 1. Сандвич с пастет /детски/ безглут.хляб+краставица р.81 2.Айрян 2% р.398 плод 10 ч.-Круша р.311 | 85 30 100 100 | 1.Млечна супа със сирене безгл.брашно 2.Месо с картофи /свинско/ безгл.брашно 3.Ябълка р.311 4.Хляб - безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Мляко с ориз р.335 | 150 | |
| | | | | | | | |
| ДГ | СРЯДА- 30.05 1.Открит сандвич с млечен продукт безглутенов хляб 2.Айрян 2% р.398 плод-10ч.-Ябълка р.311 | 100 100 | 1.Супа по градинарски безглут.брашно 2.Задушена риба с дом.сос безгл.брашно 3.Банан р.311 4.Хляб-безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Грис -халва с безглутенов грис | 120 | |
| | | | | | | | |
| ДГ | ЧЕТВЪРТЪК-31.05 1.Макаронени изделия със сирене /безглутенови/ плод-10ч.-Банан р.311 | 130 | 1.Супа от зелен фасул безглут.брашно 2.Месо фрикасе/заешко/ безглут.брашно 3.Мус от нектар и безглутенов грис 4.Хляб -безглутенов | 100 130 150 45 | 1.Безглутенови кексчета 2.Айрян 2% р.398 | 100 150 | |
| | | | | | | | |
| ДГ | ПЕТЪК -01.06 1.Сандвич родопска закуска безглут.хляб+ домати 2.Билков чай с мед и лимон р.391 плод-10ч.-Ябълка р.311 | 85 30 200 100 | 1.Таратор р.120 2.Каша от пиле със сирене безглут.брашно 3.Стерилизирани плодови и зеленчукови сокове /нектари-праскова/ р.397 4.Хляб-безглутенов | 100 130 100 45 | 1.Безглутенови бисквити с кисело мляко | 150 | |
| | | | | | | | |

Съветникът е длъжен да гарантира безопасността на хранителния продукт от фирмата собствена изцяло отговорност за запазва пряснота за продължителността на менюто. Всички продукти са съгласно Наредба №9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училища в сила от 20.10.2011г.

ИЗГОТВИЛ: Екип от мед.специалисти

ЗАС.....