

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

06.02.2019г. – 08.02.2019г.

Утвърждавам:
Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:
Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/
Председател:п.....
/Т. Георгиева/

06.02.2019 - Сряда

1. Супа от пиле - 150 гр./167/
/мляко , яйца , глутен/
2. Зрял фасул яхния - 200 гр./235/
/глутен /
3. Млечна баница - 100 гр./317/
/мляко, глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Kcal**

07.02.2019 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/
/мляко /
2. Руло „Стефани” с картофено пюре - 200 гр./208//
/глутен, яйца/
3. Ябълка - 150 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

08.02.2019- Петък

1. Супа от картофи - 150 гр./128/
/ мляко, яйца , глутен/
2. Кебапчета на скара със зеленчукова салата - 200 гр./225/
3. Компот от сини сливи - 150 гр./180/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен

****Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г;В – 66.0г; Е – 533Kcal**

****Б - белтък**

М- мазнини

В-въглехидрати

Е-енергия

Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37,
Наредба №9 на МЗХ и Рецептурника за ученическо столово хранене

ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ

**Алергените в менюто са подчертани.*

Храната се приготвя в кухня с рег. №04070063 на обект за производство на храна, находяща се в СУ
„Вичо Грънчаров” гр. Горна Оряховица
Управител: А. Русева