

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

08.04.2019г. – 12.04.2019г.

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

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

08.04.2019 - Понеделник

1. Супа от пиле- 150 гр. /103/
/масло,мляко,яйца, целина /
2. Зрял фасул яхния - 200 гр./186 /
/глутен/
3. Млечен крем- 150 гр./257/
/глутен, мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г;В – 68.1г; Е – 546Kcal**

09.04.2019 – Вторник

1. Супа от спанак– 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
2. Пиле с ориз - 200 гр./191/
/ Глутен,яйца /
3. Ябълка - 100 гр./388/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

10.04.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/,мляко/
2. Кюфтета със сос - 200 гр./235/
/глутен/
3. Шоколадов десерт- 150 гр./317/
/глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

11.04.2019 - Четвъртък

1. Супа от зеленчуци- 150 гр./125/
/мляко , яйца/
2. Свинско месо с картофи яхния - 200 гр./208//
/глутен/
3. Компот от сини сливи - 200 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

12.04.2019- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/
/ мляко/
2. Картофени кюфтета с гарнитурa - 200гр./225/
/глутен /
3. Плодово руло - 60 гр./180/
/глутен/
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