

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

06.11.2017 г. - 10.11.2017 г.

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

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

06.11.2017 - Понеделник

1. Супа от пиле със застройка - 150 гр./103/  
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Зрял фасул яхния- 150 гр./186 /
3. Млечен крем „Какао” - 150 гр./257/  
/мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

07.11.2017 - Вторник

1. Супа от картофи- 150 гр./90/  
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Пиле с ориз - 150 гр./191/
3. Круша - 150 гр./388/  
Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

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

08.11.2017 - Сряда

1. Супа от свинско месо - 150 гр./167/  
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Кюфтета със сос - 150 гр./235/  
/яйца, брашно/
3. Млечен крем „Банан” - 150 гр./317/  
/мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

09.11.2017 - Четвъртък

1. Супа зеленчукова - 150 гр./125/  
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Наденица от мляно месо със зеленчукова салата - 200 гр./208//
3. Плод - 200 гр./327/

Хляб – Добруджа /глутен/

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

10.11.2017 - Петък

1. Супа от топчета - 150 гр./128/  
/масло, целина, мляко, яйца/
2. Пица с шунка и кашкавал - 200 гр./225/  
/мляко, глутен /
3. Натурален сок -200 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