

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

13.05.2019г. – 17.05.2019г.

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

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

13.05.2019 - Понеделник

1. Супа от свинско месо - 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /

2. Леща яхния - 200 гр./186 /
/глутен/

3. Мляко с грис - 150 гр./257/
/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

14.05.2019 – Вторник

1. Супа от спанак– 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /

2. Руло „Стефани” с картофено пюре - 200 гр./191/
/ Глутен, яйца /

3. Компот - 150 гр./388/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

15.05.2019 - Сряда

1. Супа от топчета - 150 гр./167/
/, мляко, яйца, целина/

2. Пиле с грах яхния - 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**

16.05.2019 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/
/мляко /

2. Кебапчета на скара с гарнитурa - 200 гр./208//

3. Ябълка- 150гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

17.05.2019- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/
/ мляко/

2. Пица с шунка и кашкавал - 180 гр./225/

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