

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

17.12.2018г. – 21.12.2018г.

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

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

17.12.2018 - Понеделник

1. Супа от пиле- 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**

18.12.2018 – Вторник

1. Супа от спанак– 150гр. /189/  
/ Мляко, яйца /
2. Пиле с картофи яхния- 200 гр./191/  
/ Глутен /
3. Шоколадов десерт - 60 гр./388/  
/глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

19.12.2018 - Сряда

1. Супа от топчета - 150 гр./167/  
/, мляко , яйца /
2. Паниран кашкавал с гарнитурa - 180 гр./235/  
/глутен, мляко , яйца /
3. Плод - 150 гр./317/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

20.12.2018 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/  
/мляко /
2. Карначе на скара с гарнитурa - 200 гр./208//
3. Плодово руло - 60 гр./327/  
/глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

21.12.2018- Петък

1. Супа от картофи - 150 гр./128/  
/ мляко, яйца , глутен/
2. Пица с шунка и кашкавал - 140 гр./225/  
/глутен, мляко/
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