



МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

18.12.2017 г. - 22.12.2017 г.

гр.Горна
Оряховица
Утвърждавам:
Директор:.....
/Н. Атанасова/

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

18.12.2017 - Понеделник

1. Супа от топчета - 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Зрял фасул яхния- 150 гр./186 /
3. Мляко с ориз - 150 гр./357/
/мляко, глутен /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г; В – 68.1г; Е – 646Kcal**

19.12.2017 - Вторник

1. Супа от картофи- 150 гр./90/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Пиле с ориз - 150 гр./191/
3. Плод - 150 гр./288/

Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г; В – 55.2г; Е – 569Kcal**

20.12.2017 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/, мляко /
2. Кюфтета със сос - 200 гр./335/
/яйца , брашно/
3. Компот от праскови - 150 гр./217/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

21.12.2017 - Четвъртък

1. Супа от свинско месо - 150 гр./125/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Картофени кюфтета с гарнитурa - 200 гр./318//
/глутен, мляко, яйца/
3. Млечен крем- 200 гр./327/
/мляко/

Хляб – Добруджа /глутен/

****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г; В – 62.0г; Е – 770Kcal**

22.12.2017 - Петък

1. Супа от зеленчуци- 150 гр./128/
/масло , целина, мляко, яйца/
2. Пица с шунка и кашкавал по БДС - 150 гр./225/
/глутен /
3. Натурален сок – 200 гр. /280/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен

****Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г; В – 66.0г; Е – 633Kcal**

****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