

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

18.03.2019г. – 22.03.2019г.

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

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

18.03.2019 - Понеделник

1. Супа от пиле - 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Зрял боб яхния - 200 гр./186 /
/глутен/
3. Мляко с ориз - 150 гр./257/
/мляко, глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

19.03.2019 – Вторник

1. Супа от зеленчуци – 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
 2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 200 гр./191/
/ Глутен, мляко /
 3. Компот от сини сливи - 200 гр./388/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
- **Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г; В – 55.2г; Е – 669Kcal**

20.03.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/, мляко/
 2. Пиле с ориз - 200 гр./235/
/глутен/
 3. Ябълка- 150 гр./317/
/ глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
- **Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г; В – 64.2г; Е – 719Kcal**

21.03.2019 - Четвъртък

1. Супа от бяла риба - 150 гр./125/
/мляко , яйца/
 2. Картофи огретен - 200 гр./208//
/глутен, мляко/
 3. Кисело мляко с горски плодове - 200 гр./327/
/ мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
- **Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г; В – 62.0г; Е – 660Kcal**

22.03.2019- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/
/ мляко/
 2. Бургер с печено кюфте, печени картопки и краставици - 200гр./225/
/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