

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

11.12.2017 г. - 15.12.2017 г.



Утвърждавам
Директор:.....

Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....

/Ж. Николаева/

Председател:.....

/Т. Георгиева/

11.12.2017 - Понеделник

1. Супа от пиле - 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Леща яхния- 150 гр./186 /
3. Млечен крем - 150 гр./357/
/мляко, глутен /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

12.12.2017 - Вторник

1. Супа топчета- 150 гр./90/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Пиле с картофи - 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**

13.12.2017 - Сряда

1. Супа от картофи - 150 гр./167/
/мляко, яйца, /
2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 200 гр./335/
/брашно, мляко/
3. Шоколадов десерт - 150 гр./217/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

14.12.2017 - Четвъртък

1. Супа от спанак - 150 гр./125/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Кренвирш с кашкавал по БДС с картофено пюре - 200 гр./318//
/глутен, мляко, /
3. Мляко с ориз - 200 гр./327/
/мляко, /
Хляб – Добруджа /глутен/

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

15.12.2017 - Петък

1. Таратор- 150 гр./128/
/мляко/
2. Кебапчета по БДС със зеленчукова салата - 200 гр./225/
/целина /
3. Плод -150 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