

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

04.12.2017 г. - 08.12.2017 г.

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

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

04.12.2017 - Понеделник

1. Супа от пиле - 150 гр. /103/  
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Зрял фасул яхния- 150 гр./186 /
3. Млечна баница - 150 гр./357/  
/мляко, глутен, яйца/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

05.12.2017 - Вторник

1. Супа от картофи- 150 гр./90/  
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Пиле с грах яхния - 150 гр./191/
3. Компот от праскови - 200 гр./288/  
Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

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

06.12.2017 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/  
/,мляко /
2. Руло „Стефани” с картофено пюре - 200 гр./335/  
/яйца , брашно, мляко/
3. Плод - 150 гр./217/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

07.12.2017 - Четвъртък

1. Супа от свинско месо - 150 гр./125/  
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Мусака - 200 гр./318//  
/глутен, мляко, яйца/
3. Плод - 200 гр./327/  
Хляб – Добруджа /глутен/

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

08.12.2017 - Петък

1. Супа от зеленчуци- 150 гр./128/  
/масло , целина, мляко, яйца/
2. Пилешки шницел със зеленчукова салата - 200 гр./225/  
/глутен /
3. Плодово руло -80 гр./180/  
/масло, мляко, яйца, глутен/  
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