

# МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

21.10.2019г. – 25.10.2019г.

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

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

## 21.10.2019 – Понеделник

1. Супа от свинско месо– 150гр. /189/  
/ Мляко, яйца /
2. Леща яхния- 150 гр./191/  
/ Глутен, /
3. Плодово руло- 60 гр./388/  
/ глютен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/  
**\*\*Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

## 22.10.2019 – Вторник

1. Супа от картофи – 150гр. /189/  
/ Мляко, яйца /
4. Пиле филе с грах яхния - 150 гр./191/  
/ Глутен, целина /
5. Бисквитена торта – 100 гр./388/  
/глютен, мляко/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/  
**\*\*Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

## 23.10.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/  
/мляко /
2. Спагети с мляно месо и кашкавал- 250 гр./235/  
/глутен, мляко /
3. Плод- 150 гр./317/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /  
**\*\*Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Kcal**

## 24.10.2019 - Четвъртък

1. Супа от риба - 150 гр./125/  
/мляко, яйца /
2. Руло „Стефани” с картофено пюре - 200 гр./208//  
/глутен, яйца/
3. Плод - 150 гр./327/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/  
**\*\*Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

## 25.10.2019- Петък

1. Супа от топчета - 150 гр./128/  
/масло , мляко, яйца/
2. Пица с шунка и кашкавал - 160гр./225/  
/глютен, 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