

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

21.01.2019г. – 25.01.2019г.

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

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

21.01.2019 - Понеделник

1. Супа от свинско месо 150 гр. /103/  
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Леща яхния - 200 гр./186 /  
/глутен/
3. Мляко с грис - 150 гр./257/  
/мляко, глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

22.01.2019 – Вторник

1. Таратор– 150гр. /189/  
/ Мляко /
2. Пиле филе с грах яхния - 200 гр./191/  
/ Глутен /
3. Компот от праскови - 150 гр./388/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г; В – 55.2г; Е – 669Ккал**

23.01.2019 - Сряда

1. Супа от картофи - 150 гр./167/  
/, мляко, яйца /
2. Печено зеле с месо - 200 гр./235/  
/глутен /
3. Шоколадов десерт - 60 гр./317/  
/глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

24.01.2019 - Четвъртък

1. Супа от топчета - 150 гр./125/  
/мляко , яйца/
2. Картофи огретен - 180 гр./208//  
/глутен, мляко, яйца/
3. Млечен крем - 150 гр./327/  
/мляко, глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г; В – 62.0г; Е – 660Ккал**

25.01.2019- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/  
/ мляко/
2. Кебапчета с гарнитура - 200 гр./225/
3. Плодово руло - 60 гр./180/  
/глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен

**\*\*Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г; В – 66.0г; Е – 533Ккал**

**\*\*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