

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

22.04.2019г. – 25.04.2019г.

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

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

22.04.2019 - Понеделник

1. Супа от пиле- 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Зрял фасул яхния - 200 гр./186 /
/глутен/
3. Млечен крем- 150 гр./257/
/глутен, мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

23.04.2019 – Вторник

1. Супа от зеленчуци – 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
 2. Пиле с картофи 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 – 669Kcal**

24.04.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/,мляко/
 2. Бургер с шунка кашкавал и картопки - 200 гр./235/
/глутен, мляко/
 3. Натурален сок- 150 гр./317/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /
- **Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г; В – 64.2г; Е – 719Kcal**

25.04.2019 - Четвъртък

1. Супа от топчета- 150 гр./125/
/мляко , яйца/
 2. Паниран кашкавал с гарнитурa - 200 гр./208//
/глутен, мляко, яйца/
 3. Шоколадов десерт - 60 гр./327/
/глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
- **Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г; В – 62.0г; Е – 660Kcal**

****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