

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

28.01.2019г. – 01.02.2019г.

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

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

28.01.2019 - 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/  
/мляко, глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

29.01.2019 – Вторник

1. Супа от топчета– 150гр. /189/  
/ Мляко, яйца /
2. Пиле с ориз - 200 гр./191/  
/ Глутен /
3. Млечена баница - 150 гр./388/  
/мляко, глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

30.01.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/  
/,мляко/
2. Руло „Стефани” с картоено пюре - 200 гр./235/  
/глутен, яйца /
3. Компот от сини сливи - 150 гр./317/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

31.01.2019 - Четвъртък

1. Супа от спанак - 150 гр./125/  
/мляко , яйца/
2. Паниран кашкавал с гарнитура - 180 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**

01.02.2019- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/  
/ мляко/
2. Кюфте на скара със зеленчукова салата - 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 – 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