

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

05.10.2020г. – 09.10.2020г.

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

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

05.10.2020 – Понеделник

1. Супа от пиле със застройка – 150гр./189/
/ Мляко, яйца /
2. Леща яхния- 200 гр./191/
/ Глутен, /
3. Млечен крем „Какао”- 150 гр./388/
/мляко, глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

06.10.2020 - Вторник

1. Крем супа от зеленчуци- 150 гр./167/
/мляко , яйца/
2. Пиле с ориз - 180 гр./235/
/глутен/
3. Плод - 150 гр./317/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /
****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Kcal**

07.10.2020 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./125/
/мляко /
2. Кюфтета със сос- 180 гр./208//
/глутен, яйца/
3. Бисквитена торта - 80 гр./327/
/глутен, мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

08.10.2020 - Четвъртък

1. Супа от топчета - 150 гр./128/
/мляко, яйца/
2. Картофи огретен - 180гр./225/
/глутен, мляко/
3. Плод -150 гр./180/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г;В – 66.0г; Е – 533Kcal**

09.10.2020 - Петък

2. Таратор - 150 гр./167/
/мляко /
3. Запечено прясно зеле със свинско месо - 180 гр./235/
4. 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**

****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