

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

05.11.2019г. – 08.11.2019г.

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

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

05.11.2019 – Вторник

1. Супа от топчета – 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
 2. Леща яхния - 150 гр./191/
/ Глутен, целина /
 3. Млечен крем „Какао” – 100 гр./388/
/глутен, мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
- **Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

06.11.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/мляко /
 2. Мусака - 200 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 – 719Ккал**

07.11.2019 - Четвъртък

1. Супа от зеленчуци - 150 гр./125/
/мляко, яйца /
 2. Кюфтета със сос - 200 гр./208//
/глутен /
 3. Шоколадов десерт - 60 гр./327/
/глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
- **Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Ккал**

08.11.2019- Петък

1. Супа от телешко месо - 150 гр./128/
/масло, мляко, яйца/
 2. Бургер с шунка кашкавал и картофки - 160гр./225/
/глутен, мляко/
 3. Натурален сок -200 гр./180/
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