

# МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

10.02.2020г. – 14.02.2020г.

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

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

## 10.02.2020 – Понеделник

1. Супа от топчета- 150гр. /189/  
/ Мляко, яйца /
  2. Зрял боб яхния - 150 гр./191/  
/ Глутен /
  3. Мляко с грис - 150 гр./388/  
/ мляко, глютен/  
Хляб – Пълнозърнест /глютен/
- \*\*Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

## 11.02.2020 – Вторник

1. Супа от картофи – 150гр. /189/  
/ Мляко ,яйца /
  4. Пиле с бял ориз - 200 гр./191/  
/ Глутен /
  5. Плод – 150гр./388/  
Хляб – Утвърден стандарт /глютен/
- \*\*Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

## 12.02.2020 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/  
/ мляко /
  2. Спагети с мляно месо и кашкавал- 200 гр./235/  
/ глютен , мляко /
  3. Млечен крем - 150 гр./317/  
/глютен, мляко/  
Хляб – Утвърден стандарт /глютен /
- \*\*Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Ккал**

## 13.02.2020 - Четвъртък

1. Супа от спанак - 150 гр./125/  
/ мляко , яйца /
  2. Тас кебап със свинско месо - 200 гр./208//  
/ глютен /
  3. Компот от праскови - 200 гр./327/  
Хляб – Утвърден стандарт /глютен/
- \*\*Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Ккал**

## 14.02.2020- Петък

1. Супа от свинско месо - 150 гр./128/  
/ масло , мляко, яйца /
  2. Риба филе на фурна с гарнитура - 180гр./225/
  3. Шоколадов десерт -60 гр./180/  
/ глютен/  
Хляб – Пълнозърнест /глютен /
- \*\*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