

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

16.12.2019г. – 20.12.2019г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

16.12.2019 – Понеделник

1. Супа от свинско месо- 150гр. /189/

/ Мляко, яйца /

2. Леща яхния - 150 гр./191/

/ Глутен, /

3. Мляко с грис - 150 гр./388/

/ мляко, глутен/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

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

17.12.2019 – Вторник

1. Таратор – 150гр. /189/

/ Мляко /

4. Мусака - 200 гр./191/

/ Глутен, мляко, яйца/

5. Плод – 150гр./388/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

18.12.2019 - Сряда

1. Супа от спанак - 150 гр./167/

/ мляко , яйца /

2. Пиле с картофи яхния- 200 гр./235/

/ глутен /

3. Мъфин с шоколад - 60 гр./317/

/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

19.12.2019 - Четвъртък

1. Супа от риба - 150 гр./125/

/ мляко, яйца /

2. Пица с шунка и кашкавал - 160 гр./208//

/ глутен, мляко /

3. Натурален сок - 200 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

20.12.2019- Петък

1. Крем супа от картофи - 150 гр./128/

/ масло , мляко, яйца /

2. Кюфтенца с картофено пюре - 200гр./225/

/глутен, мляко /

3. Плодово руло -60 гр./180/

/ глутен/

Хляб – Пълнозърнест /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