

# МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

18.11.2019г. – 22.11.2019г.

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

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

## 18.11.2019 – Понеделник

1. Супа от зеленчуци– 150гр. /189/  
/ Мляко, яйца /
2. Скумрия филе на фурна с гарнитура - 200 гр./191/
3. Плод- 150 гр./388/  
Хляб – Пълнозърнест /глутен/  
**\*\*Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

## 19.11.2019 – Вторник

1. Супа от свинско месо – 150гр. /189/  
/ Мляко, яйца /
4. Леща яхния - 150 гр./191/  
/ Глутен, целина /
5. Мляко с грис – 120 гр./388/  
/глутен, мляко/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/  
**\*\*Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

## 20.11.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/  
/мляко /
2. Пиле с ориз- 250 гр./235/  
/глутен /
3. Плод- 150 гр./317/  
Хляб – Пълнозърнест /глутен /  
**\*\*Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Ккал**

## 21.11.2019 - Четвъртък

1. Супа от спанак - 150 гр./125/  
/мляко, яйца /
2. Руло „Стефани” с картофено пюре - 200 гр./208//  
/глутен, яйца/
3. Кисело мляко с кофитюр от боровинки - 150 гр./327/  
/мляко/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/  
**\*\*Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Ккал**

## 22.11.2019- Петък

1. Супа от топчета - 150 гр./128/  
/масло , мляко, яйца/
2. Кюфте на скара с гарнитура - 180гр./225/  
/глутен/
3. Компот от сини сливи -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