

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

28.09.2020г. – 02.10.2020г.

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

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

28.09.2020 - Понеделник

1. Супа от свинко месо - 150 гр. /103/  
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Зрял фасул яхния - 200 гр./186 /  
/глутен/
3. Млечен крем „Какао”- 150 гр./257/  
/глутен, мляко/  
Хляб – Пълнозърнест /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г; В – 68.1г; Е – 546Ккал**

29.09.2020 – Вторник

1. Супа от спанак– 150гр. /189/  
/ Мляко, яйца /
2. Мусака - 200 гр./191/  
/ Глутен, мляко, яйца/
3. Кисело мляко с конфитюр – 200 гр./388/  
/ мляко/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

30.09.2020 - Сряда

1. Крем супа от картофи- 150 гр./167/  
/, мляко, яйца/
2. Пиле филе с грах яхния - 200 гр./235/  
/глутен/
3. Млечена баница- 80 гр./317/  
/мляко, яйца , глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

01.10.2020 - Четвъртък

1. Таратор -150 гр./125/  
/мляко /
2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 200 гр./208//  
/глутен, мляко/
3. Плод - 160 гр./327/  
Хляб – Пълнозърнест/глутен/

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

02.10.2020 - Петък

1. Таратор - 150 гр./128/  
/ мляко/
2. Кебапчета на скара с гарнитура- 200гр./225/
3. Компот от праскови - 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