

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

24.02.2020г. – 28.02.2020г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....

/Ж. Николаева/

Председател:п.....

/Т. Георгиева/

24.02.2020 – Понеделник

1. Супа от свинско месо – 150гр./189/

/ Мляко, яйца /

2. Зрял боб яхния- 150 гр./191/

/ Глутен /

3. Плод- 150 гр./388/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

25.02.2020 – Вторник

1. Супа от картофи – 150гр./189/

/ Мляко, яйца /

4. Пиле с ориз- 200 гр./191/

/ Глутен /

5. Шрудел с ябълка и тиква – 60 гр./388/

/глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

26.02.2020 - Сряда

1. Зеленчукова супа - 150 гр./167/

/ мляко /

2. Кюфте на скара с гарнитура - 1800 гр./235/

3. Мъфин с течен шоколад - 60 гр./317/

/глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

27.02.2020 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/

/ мляко /

2. Бургер с филе, кашкавал и картопки - 160 гр./208//

/ глутен, мляко /

3. Нектар - 200 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

28.02.2020 - Петък

1. Крем супа броколи - 150 гр./128/

/ мляко, яйца /

2. Бяла риба филе с гарнитура - 160гр./225/

3. Плодово руло -60 гр./180/

/глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /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