

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

09.12.2019г. – 13.12.2019г.

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

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

09.12.2019 – Понеделник

1. Супа от пиле- 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
2. Зрял боб яхния - 150 гр./191/
/ Глутен, /
3. Кисело мляко БДС с конфитюр от боровинки - 200 гр./388/
/ мляко/
Хляб – Пълнозърнест /глутен/
****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

10.12.2019 – Вторник

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

11.12.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/мляко /
2. Спагети с мляно месо и кашкавал- 250 гр./235/
/глутен, мляко /
3. Бисквитена торта - 150 гр./317/
/глутен, мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /
****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Ккал**

12.12.2019 - Четвъртък

1. Супа от риба - 150 гр./125/
/мляко, яйца /
2. Свинско месо с картофи яхния - 200 гр./208//
/глутен/
3. Плод - 150 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Ккал**

13.12.2019- Петък

1. Супа от топчета - 150 гр./128/
/масло, мляко, яйца/
2. Картофени кюфтета с гарнитура - 160гр./225/
/глутен /
3. Млечен крем „Какао” -150 гр./180/
/мляко, глутен/
Хляб – Пълнозърнест /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