

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

12.10.2020г. – 16.10.2020г.

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

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

12.10.2020 – Понеделник

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

13.10.2020 – Вторник

1. Крем супа от зеленчуци– 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
4. Руло „Стефани” с картофено пюре - 200 гр./191/
/ Глутен, мляко, яйца /
5. Плод – 150 гр./388/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

14.10.2020 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/ мляко /
2. Пиле с картофи - 200 гр./235/
/глутен/
3. Мляко с ориз - 150 гр./317/
/глутен , мляко/
Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/
****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Kcal**

15.10.2020 - Четвъртък

1. Супа от картофи - 150 гр./125/
/ мляко , яйца /
2. Риба филе на фурна с гарнитура - 180 гр./208//
/ глутен, мляко, яйца /
3. Плод - 150 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

16.10.2020 - Петък

1. Таратор - 150 гр./128/
/ мляко /
2. Бургер с пилешко филе , картопки и зеленчуков компонент - 170гр./225/
/глутен /
3. Натурален сок -200 гр./180/
****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