

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

08.10.2018г. – 12.10.2018г.

Утвърждавам:

Директор:...../п/.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:...../п/.....
/Ж. Николаева/

Председател:/п/.....
/Т. Георгиева/

08.10.2018 - Понеделник

1. Супа от свинско месо- 150 гр. /103/

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Леща яхния- 200 гр./186 /

/глутен/

3. Мляко с грис - 150 гр./257/

/мляко,глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

09.10.2018 – Вторник

1. Супа от топчета– 150гр. /189/

/ Мляко, яйца /

2. Пиле с ориз- 200 гр./191/

/ Глутен /

3. Млечен крем - 150 гр./388/

/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

10.10.2018 - Сряда

1. Супа от картофи - 150 гр./167/

/,мляко , яйца /

2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 250 гр./235/

/глутен, мляко /

3. Плод -150 гр./317/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

11.10.2018 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/

/мляко /

2. Картофи огретен - 200 гр./208//

/глутен, мляко /

3. Шоколадов десерт - 60 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

12.10.2018- Петък

1. Супа от спанак- 150 гр./128/

/масло , целина, мляко, яйца/

2. Пица с шунка и кашкавал - 180 гр./225/

3. Натурален сок - 200 гр./180/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен

****Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г;В – 66.0г; Е – 533Kkal**

****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