

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

15.10.2018г. – 19.10.2018г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....

/Ж. Николаева/

Председател:п.....

/Т. Георгиева/

15.10.2018 - Понеделник

1. Супа от Пиле- 150 гр. /103/

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Зрял боб яхния- 200 гр./186 /

/глутен/

3. Мляко с ориз - 150 гр./257/

/мляко,глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

16.10.2018 – Вторник

1. Супа от зеленчуци– 150гр. /189/

/ Мляко, яйца /

2. Кюфтета със сос- 200 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**

17.10.2018 - Сряда

1. Супа от топчета - 150 гр./167/

/,мляко , яйца /

2. Пиле с картофи яхния - 250 гр./235/

/глутен /

3. Шоколадов десерт - 60 гр./317/

/глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

18.10.2018 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/

/мляко /

2. Мусака - 200 гр./208//

/глутен, мляко /

3. Плод - 150 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

19.10.2018- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/

/ мляко/

2. Шницел със зеленчукова салата - 200 гр./225/

/глутен, яйца/

3. Шоколадова 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