

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

07.10.2019г. – 11.10.2019г.

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

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

07.10.2019 – Понеделник

1. Супа от топчета– 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
2. Леща яхния- 150 гр./191/
/ Глутен, /
3. Мляко с грис - 150 гр./388/
/мляко, глютен/
Хляб – Утвърден стандарт /глютен/
****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

/Т. Георгиева/

08.10.2019 – Вторник

1. Супа от спанак – 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
4. Паниран кашкавал с гарнитурa - 150 гр./191/
/ Глутен, яйца /
5. Плод - 150 гр./388/
Хляб – Утвърден стандарт /глютен/
****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

09.10.2019 - Сряда

1. Супа от картофи - 150 гр./167/
/ Мляко /
2. Пиле с ориз - 250 гр./235/
/ глютен /
3. Медена питка- 60 гр./317/
/глютен/
Хляб – Утвърден стандарт /глютен/
****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Kcal**

10.10.2019 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/
/ Мляко /
2. Мусака - 200 гр./208//
/ глютен /
3. Плод - 150 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глютен/
****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

11.10.2019- Петък

1. Супа от свинско месо - 150 гр./128/
/ масло, мляко, яйца /
2. Кебапчета на скара с гарнитурa - 200гр./225/
3. Компот от праскови - 150 гр./180/
Хляб – Утвърден стандарт /глютен/
****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