

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

15.01.2018 г. - 19.01.2018 г.

Утвърждавам:

Директор.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....

/Ж. Николаева/

Председател:

/Т. Георгиева/

15.01.2018 - Понеделник

1. Супа от пиле - 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
 2. Леща яхния- 150 гр./186 /
 3. Млечен крем - 150 гр./357/
/мляко, глутен /
- Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г; В – 68.1г; Е – 646Kcal**

16.01.2018 - Вторник

1. Супа от топчета- 150 гр./90/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Пиле с грах- 150 гр./191/
/ глутен/
3. Компот от сливи - 150 гр./288/
Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г; В – 55.2г; Е – 569Kcal**

17.01.2018 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/мляко /
 2. Мусака - 200 гр./235/
/яйца , брашно, мляко/
 3. Шоколадов десерт - 150 гр./217/
/глутен/
- Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г; В – 64.2г; Е – 619Kcal**

18.01.2018 - Четвъртък

1. Супа от свинско месо - 150 гр./125/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 200 гр./318//
/глутен , мляко/
3. Плод - 150 гр./327/
Хляб – Добруджа /глутен/

****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г; В – 62.0г; Е – 770Kcal**

19.01.2018 - Петък

1. Супа от картофи - 150 гр./128/
/масло , целина, мляко, яйца/
2. Пица с шунка и кашкавал - 180 гр./225/
/глутен, мляко/
3. Натурален сок -200 гр./180/
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