

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

03.01.2018г. - 05.01.2018 г.



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

03.01.2018 - Сряда

1. Супа от телешко месо- 150 гр./167/
/мляко, яйца /
2. Леща яхния - 200 гр./335/
/глутен/
3. Млечен крем „Ягода” - 150 гр./217/
/глутен, мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

04.01.2018 - Четвъртък

1. Супа от зеленчуци - 150 гр./125/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Пиле с картофи - 200 гр./318//
/глутен /
3. Ябълка - 200 гр./327/
Хляб – Добруджа /глутен/

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

05.01.2018 - Петък

1. Супа от картофи- 150 гр./128/
/масло , целина, мляко, яйца/
2. Кюфте на скара с гарнитура печени картофи - 200 гр./225/
/глутен /
3. Шоколадов десерт – 80 гр. /280/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен

****Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г; В – 66.0г; Е – 633Kcal**

****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*