

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

13.11.2017 г. - 17.11.2017 г.

Утвърждавам:

Директор:.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....

/Ж. Николаева/

Председател:.....

/Т. Георгиева/

13.11.2017 - Понеделник

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

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Леща яхния- 150 гр./186 /

3. Мъфин с пълнеж - 150 гр./257/

/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

14.11.2017 - Вторник

1. Супа от картофи- 150 гр./90/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Свинско месо със зеленчуци - 150 гр./191/

3. Плод - 150 гр./388/

Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

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

15.11.2017 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/

/мляко /

2. Мусака - 150 гр./235/

/яйца , брашно, мляко/

3. Компот от праскови - 150 гр./317/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

16.11.2017 - Четвъртък

1. Супа топчета - 150 гр./125/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Пиле филе с грах яхния - 200 гр./208//

/глутен/

3. Плод - 200 гр./327/

Хляб – Добруджа /глутен/

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

17.11.2017 - Петък

1. Крем супа от картофи - 150 гр./128/

/масло , целина, мляко, яйца/

2. Пилешки шницел със зеленчукова салата - 200 гр./225/

/глутен /

3. Плодово руло -80 гр./180/

/масло, мляко, яйца, 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