

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

20.11.2017 г. - 24.11.2017 г.

Утвърждавам:

Директор:.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....

/Ж. Николаева/

Председател:.....

/Т. Георгиева/

20.11.2017 - Понеделник

1. Супа от пиле със застройка - 150 гр. /103/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Зрял фасул яхния- 150 гр./186 /

3. Млечен крем - 150 гр./257/

/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

21.11.2017 – Вторник

1. Таратор – 150 гр. /125/

/ мляко /

2. Пиле яхния с картофи - 150 гр./191/

/ Глутен, целина /

3. Плод - 150 гр./388/

Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

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

22.11.2017 - Сряда

1. Супа от картофи - 150 гр./167/

/, мляко , яйца /

2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 150 гр./235/

/глутен , мляко/

3. Бисквитена торта - 150 гр./317/

/мляко , глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

23.11.2017 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/

/мляко /

2. Руло „Стефани“ с картофено пюре - 200 гр./208//

/глутен, яйца /

3. Плод - 200 гр./327/

Хляб – Добруджа /глутен/

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

24.11.2017 - Петък

1. Супа от топчета - 150 гр./128/

/масло , целина, мляко, яйца/

2. Кюфтета на скара със зеленчукова салата - 200 гр./225/

/целина /

3. Шоколадов десерт -80 гр./180/

/ 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