

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

07.01.2019г. – 11.01.2019г.

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

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

07.01.2019 - Понеделник

1. Супа от свинско месо 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Леща яхния - 200 гр./186 /
/глутен/
3. Мляко с грис - 150 гр./257/
/мляко, глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

08.01.2019 – Вторник

1. Зеленчукова супа– 150гр. /189/
/ Мляко , яйца/
2. Пиле с ориз - 200 гр./191/
/ Глутен /
3. Плод - 150 гр./388/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

09.01.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/ мляко /
2. Тас кебап - 200 гр./235/
/глутен /
3. Компот от праскови - 150 гр./317/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

10.01.2019 - Четвъртък

1. Супа от пиле - 150 гр./125/
/мляко , яйца/
2. Мусака - 180 гр./208//
/глутен, мляко, яйца/
3. Плод - 150 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

11.01.2019- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/
/ мляко/
2. Картофени кюфтета с гарнитура - 200 гр./225/
3. Плодово руло - 60 гр./180/
/глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен

****Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г; В – 66.0г; Е – 533Ккал**

****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