

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

28.05.2019г. – 31.05.2019г.

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

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

28.05.2019 - Вторник

1. Супа от зеленчуци- 150 гр./125/
/мляко, яйца /

2. Леща яхния - 200 гр./208//
/глутен /

3. Компот от праскови - 200 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

30.05.2019 - Четвъртък

1. Супа от картофи - 150 гр./125/
/мляко, яйца /

1. Пиле с ориз - 200 гр./225/
/глутен/

2. Плодово руло -60 гр./180/
/глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен

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

31.05.2019 - Петък

2. Таратор - 150 гр./125/
/мляко/

3. Спагети с мляно месо и кашкавал - 200 гр./225/
/глутен , мляко/

4. Млечен крем -160 гр./180/
/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен

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

****Б - белтък**

****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 подчертапни.**

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