

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

05.03.2019г. – 08.03.2019г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

05.03.2019 – Вторник

1. Супа от пиле– 150гр. /189/

/ Мляко, яйца /

2. Зрял фасул яхния - 200 гр./191/

/ Глутен /

3. Мляко с ориз - 150 гр./388/

/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

06.03.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/

/ мляко /

2. Мусака - 200 гр./235/

/ глутен, мляко, яйца /

3. Плод - 150 гр./317/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

07.03.2019 - Четвъртък

1. Супа от свинско месо - 150 гр./125/

/ мляко ,яйца /

2. Пиле с ориз - 200 гр./208//

/ глутен /

3. Компот от праскови - 150 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

08.03.2019- Петък

1. Супа от спанак - 150 гр./128/

/ мляко, яйца , глутен /

2. Паниран кашкавал с гарнитура - 200 гр./225/

3. Плодово руло - 60 гр./180/

/глутен, мляко, яйца/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен

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

****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