

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

07.02.2018 г. - 09.02.2018 г.

Утвърждавам:

Директор

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед. лице:

/Ж. Николаева/

Председател: *Георгиев*
/Т. Георгиева/

07.02.2018 - Сряда

1. Супа от пиле - 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Зрял боб яхния 150 гр./186 /
/глутен/
3. Млечен крем „Какао“ - 150 гр./357/
/мляко, глутен /
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г; В – 68.1г; Е – 646Kcal**

08.02.2018 - Четвъртък

1. Супа от спанак- 150 гр./90/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Мусака- 150 гр./191/
/глутен, мляко/
3. Меденка - 150 гр./288/
/глутен/
Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г; В – 55.2г; Е – 569Kcal**

09.02.2018 – Петък

1. Супа от свинско месо - 150 гр./167/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Пица с шунка и кашкавал - 180 гр./335/
/глутен, мляко /
3. Натурален сок - 200 гр./217/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

****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