

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

07.05.2019г. – 10.05.2019г.

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

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

07.05.2019 – Вторник

1. Супа от пиле– 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
2. Зрял фасул яхния - 200 гр./191/
/ Глутен/
3. Шоколадов десерт - 60 гр./388/
/ глутен, яйца/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

08.05.2019 - Сряда

1. Супа от спанак- 150 гр./167/
/мляко,яйца/
2. Пиле с ориз - 200 гр./235/
/глутен/
3. Компот от сини сливи- 150 гр./317/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /
****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Kcal**

09.05.2019 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/
/мляко /
2. Мусака- 200 гр./208//
/глутен, мляко,яйца/
3. Плод - 160 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

10.05.2019- Петък

1. Супа от зеленчуци - 150 гр./128/
/мляко, яйца/
2. Картофени кюфтета с гарнитурa- 200гр./225/
/глутен/
3. Млечен крем - 150 гр./180/
/глутен, мляко/
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