

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

10.04.2018 г. - 13.04.2018 г.

Утвърждавам:

Директор:.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....

/Ж. Николаева/

Председател:

/Т. Георгиева/

10.04.2018 - Вторник

1. Супа от пиле - 150 гр./90/

/масло, мляко, яйца, целина/

2. Зрял фасул яхния- 200 гр./191/

/глутен/

3. Млечен крем „Какао“ - 150 гр./288/

/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

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

11.04.2018 - Сряда

1. Супа от спанак - 150 гр./167/

/Мляко, глутен, яйца/

2. Пиле филе с грах яхния - 200 гр./335/

/глутен/

3. Плод - 150 гр./217/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

12.04.2018 - Четвъртък

1. Супа от топчета - 150 гр./125/

/масло, мляко, яйца, целина/

2. Картофени кюфтета със зеленчукова салата 200гр./318//

/глутен/

3. Кисело мляко с боровинки- 150 гр./327/

/мляко/

Хляб – Добруджа /глутен/

****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г; В – 62.0г; Е – 770Kcal**

13.04.2018 - Петък

1. Таратор - 150 гр./128/

/мляко/

2. Кебапчета на скара 2бр. - 100 гр./125/

3. Салата зеле с моркови – 100 гр. /100/

4. Шоколадов десерт -60 гр./180/

/глутен/

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