

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

11.03.2019г. – 15.03.2019г.

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

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

11.03.2019 - Понеделник

1. Супа от топчета - 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Леща яхния - 200 гр./186 /
/глутен/
3. Млечен крем - 150 гр./257/
/мляко, глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г; В – 68.1г; Е – 546Ккал**

12.03.2019 – Вторник

1. Супа от спанак– 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
2. Кюфтета със сос - 200 гр./191/
/ Глутен /
3. Плод - 150 гр./388/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

13.03.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/, мляко/
2. Пиле с картофи - 200 гр./235/
/глутен/
3. Меденка- 60 гр./317/
/ глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

14.03.2019 - Четвъртък

1. Супа от картофи - 150 гр./125/
/мляко , яйца/
2. Пилешки шницел с гарнитура - 200 гр./208//
/глутен/
3. Компот от сини сливи- 200 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

15.03.2019- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/
/ мляко/
2. Пица с шунка и кашкавал - 180гр./225/
3. Натурален сок - 200 гр./180/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

****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