

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

14.01.2019г. – 17.01.2019г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател: ...п.....
/Т. Георгиева/

14.01.2019 - Понеделник

1. Супа от пиле - 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
2. Зрял фасул яхния - 200 гр./186 /
/глутен/
3. Мляко с ориз - 150 гр./257/
/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

15.01.2019 – Вторник

1. Таратор – 150гр. /189/
/ Мляко /
2. Пиле с картофи яхния - 200 гр./191/
/ Глутен /
3. Бисквитена торта - 120 гр./388/
/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

16.01.2019 - Сряда

1. Супа от спанак - 150 гр./167/
/мляко, яйца /
2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 180 гр./235/
/глутен, мляко /
3. Плод - 150 гр./317/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

17.01.2019 - Четвъртък

1. Зеленчукова супа - 150 гр./125/
/мляко, яйца/
2. Кюфтета със сос - 180 гр./208//
/глутен/
3. Кисело мляко с боровинки - 150 гр./327/
/мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

18.01.2019- Петък

1. Супа от топчета - 150 гр./128/
/мляко/
2. Пица с шунка и кашкавал - 150 гр./225/
/глутен, мляко/
3. Натурален сок - 200 гр./180/

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