

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

16.04.2018 г. - 20.04.2018 г.

Утвърждавам:

Директор:.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....

/Ж. Николаева/

Председател:

/Т. Георгиева/

16.04.2018 - Понеделник

1. Супа от телешко месо- 150 гр./103/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Леща яхния 150 гр./186 /

/глутен/

3. Мляко с ориз - 150 гр./357/

/мляко, глутен /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

17.04.2018 - Вторник

1. Зеленчукова супа - 150 гр./90/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Свинско месо по градинарски- 150 гр./191/

/глутен/

3. Ябълка - 150 гр./288/

Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

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

18.04.2018 - Сряда

1. Супа от спанак - 150 гр./167/

/Мляко, глутен, яйца /

2. Пиле с картои яхния- 200 гр./335/

/глутен/

3. Млечен крем „Банан“ - 150 гр./217/

/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

19.04.2018 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/

/мляко /

2. Мусака 200гр./318//

/глутен, мляко/

3. Шоколадов десерт - 60 гр./327/

/глутен/

Хляб – Добруджа /глутен/

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

20.04.2018 - Петък

1. Крем супа от картофи - 150 гр./128/

/мляко, яйца /

2. Пилешка пържола с гарнитура - 200 гр./225/

3. Плодово руло -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