

19.02.2018 г. - 23.02.2018 г.

Утвърждавам:

Директор:.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....

/Ж. Николаева/

Председател:.....

/Т. Георгиева/

19.02.2018 - Понеделник

1. Супа от пиле - 150 гр./103/
/масло,мляко,яйца, целина /
 2. Зрял боб яхния- 150 гр./186 /
/глутен/
 3. Млечен крем - 150 гр./357/
/мляко,глутен /
- Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

20.02.2018 - Вторник

1. Зеленчукова супа- 150 гр./90/
/масло,мляко,яйца, целина /
2. Пиле с картофи - 150 гр./191/
/глутен/
3. Плод - 150 гр./288/
Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

21.02.2018 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/
/Мляко /
 2. Кюфтета със сос - 200 гр./335/
/глутен./
 3. Шоколадов десерт - 60 гр./217/
/глутен/
- Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

22.02.2018 - Четвъртък

1. Супа от свинско месо - 150 гр./125/
/масло,мляко,яйца, целина /
 2. Картофи огретен - 200 гр./318//
/глутен /
 3. Бисквитена торта - 150 гр./327/
/мляко, глутен/
- Хляб – Добруджа /глутен/

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

23.02.2018 - Петък

1. Супа от спанак - 150 гр./128/
/мляко/
 2. Риба филе на фурна с гарнитура -200 гр./225/
 3. Плодово руло -80 гр./180/
/масло,мляко,яйца, 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