

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

19.11.2018г. – 23.11.2018г.

Утвърждавам:

Директор:.....*И*.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....*И*.....
/Ж. Николаева/

Председател:*И*.....
/Т. Георгиева/

19.11.2018 - Понеделник

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

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

20.11.2018 – Вторник

1. Таратор– 150гр. /189/
/ Мляко /
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 – 669Kcal**

21.11.2018 - Сряда

1. Супа от картофи- 150 гр./167/
/мляко , яйца /
2. Пиле с ориз - 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 – 719Kcal**

22.11.2018 - Четвъртък

1. Зеленчукова супа - 150 гр./125/
/мляко , яйца/
2. Паниран кашкавал със зеленчукова салата - 200 гр./208//
/глутен, мляко /
3. Млечен крем „Малина” - 150 гр./327/
/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

23.11.2018- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/
/ мляко/
2. Кюфте на скара с гарнитурa - 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