

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

22.01.2018 г. - 26.01.2018 г.

Утвърждавам:

Директор:

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед. лице:

/Ж. Николаева/

Председател:

/Т. Георгиева/

22.01.2018 - Понеделник

1. Супа от топчета - 150 гр./103/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Зрял боб 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**

23.01.2018 - Вторник

1. Супа от спанак - 150 гр./90/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Пиле ориз - 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**

24.01.2018 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/

/мляко /

2. Кюфтета със сос - 200 гр./235/

/яйца, брашно, мляко/

3. Компот от праскови - 150 гр./217/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г; В – 64.2г; Е – 619Kcal**

25.01.2018 - Четвъртък

1. Супа от пиле - 150 гр./125/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Свинско месо с картофи яхния - 200 гр./318//

/глутен /

3. Бисквитена торта - 150 гр./327/

Хляб – Добруджа /глутен/

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

26.01.2018 - Петък

1. Таратор - 150 гр./128/

/мляко/

2. Картофени кюфтета със зеленчукова салата - 180 гр./225/

/глутен/

3. Плод - 200 гр./180/

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