

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

26.02.2018 г. - 02.03.2018 г.



Утвърждавам:  
Директор: .....  
/Н. Атанасова/

Съгласувам:  
Мед.лице: .....  
/Ж. Николаева/  
Председател: .....  
/Т. Георгиева/

26.02.2018 - Понеделник

1. Супа от топчета- 150 гр./103/  
/масло,мляко,яйца, целина /
2. Леща яхния- 150 гр./186 /  
/глутен/
3. Мляко с грис - 150 гр./357/  
/мляко,глутен /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

27.02.2018 - Вторник

1. Супа от картофи- 150 гр./90/  
/масло,мляко,яйца, целина /
2. Тас кебап- 150 гр./191/  
/глутен/
3. Кисело мляко с боровинки - 150 гр./288/  
/мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

28.02.2018 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/  
/Мляко /
2. Мусака - 200 гр./335/  
/глутен, мляко, яйца /
3. Плод - 150 гр./217/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

01.03.2018 - Четвъртък

1. Супа от зеленчуци - 150 гр./125/  
/масло,мляко,яйца, целина /
2. Пиле с ориз - 200 гр./318//  
/глутен /
3. Компот от праскови - 150 гр./327/

Хляб – Добруджа /глутен/

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

02.03.2018 - Петък

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