

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

26.11.2018г. – 30.11.2018г.

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

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

26.11.2018 - Понеделник

1. Супа от свинско месо- 150 гр./103/
/масло,мляко,яйца, целина /
2. Зрял фасул яхния - 200 гр./186 /
/глутен/
3. Млечен крем - 150 гр./257/
/мляко,глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

27.11.2018 – Вторник

1. Таратор– 150гр./189/
/ Мляко /
2. Пиле с картофи яхния- 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**

28.11.2018 - Сряда

1. Супа от топчета - 150 гр./167/
/,мляко , яйца /
2. Картофени кюфтета с гарнитурa - 200 гр./235/
/глутен /
3. Млечна баница - 100 гр./317/
/глутен, мляко , яйца/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

29.11.2018 - Четвъртък

1. Супа от спанак - 150 гр./125/
/мляко , яйца/
2. Пица с шунка и кашкавал - 140 гр./208//
/глутен, мляко /
3. Натурален сок - 200 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

30.11.2018- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/
/ мляко/
2. Пилешки шницел със зеленчукова салата - 200 гр./225/
3. Ябълка - 150 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