

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

30.09.2019г. – 04.10.2019г.

Утвърждавам:

Съгласувам:

Директор:.....п.....

Мед.лице:.....п.....

/Н. Атанасова/

/Ж. Николаева/

Председател:п..... /Т. Георгиева/

30.09.2019 – Понеделник

1. Супа от пиле– 150гр. /189/

/ Мляко, яйца /

2. Зрял боб яхния - 150 гр./191/

/ Глутен, /

3. Мляко с ориз - 150 гр./388/

/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

01.10.2019 – Вторник

1. Супа от свинско месо– 150гр. /189/

/ Мляко, яйца /

4. Руло „Стефани” с картофено пюре - 150 гр./191/

/ Глутен, яйца /

5. Плод - 150 гр./388/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

02.10.2019 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/

/ Мляко /

2. Пиле филе с грах яхния - 250 гр./235/

/ глутен /

3. Медена питка- 60 гр./317/

/глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

03.10.2019 - Четвъртък

1. Супа от топчета - 150 гр./125/

/ мляко , яйца /

2. Картофени кюфтета с гранитура - 200 гр./208//

/ глутен /

3. Млечен крем „Какао” - 60 гр./327/

/глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

04.10.2019- Петък

1. Таратор - 150 гр./128/

/ масло , целина, мляко, яйца /

2. Пица с шунка и кашкавал - 180 гр./225/

3. Натурален сок - 150 гр./180/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

****Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г;В – 66.0г; Е – 533Ккал**

****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