

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

06.01.2020г. – 10.01.2020г.

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

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

06.01.2020 – Понеделник

1. Супа от свинско месо- 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
2. Зрял боб яхния - 150 гр./191/
/ Глутен, /
3. Мляко с ориз - 150 гр./388/
/ мляко, глутен/
Хляб – Пълнозърнест /глутен/
****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

07.01.2020 – Вторник

1. Супа от картофи – 150гр. /189/
/ Мляко ,яйца/
4. Кюфтета със сос - 200 гр./191/
/ Глутен, яйца/
5. Компот от сини сливи – 150гр./388/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Ккал**

08.01.2020 - Сряда

1. Супа от зеленчуци - 150 гр./167/
/мляко , яйца/
2. Пиле с ориз- 200 гр./235/
/глутен /
3. Млечен крем „Малина” - 150 гр./317/
/глутен, мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /
****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Ккал**

09.01.2020 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/
/мляко /
2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 160 гр./208//
/глутен, мляко/
3. Плод - 200 гр./327/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Ккал**

10.01.2020- Петък

1. Супа от спанак - 150 гр./128/
/масло , мляко, яйца/
2. Кабапчета на скар с гарнитура - 200гр./225/
3. Шоколадов десерт -60 гр./180/
/ глутен/
Хляб – Пълнозърнест /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