

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

19.10.2020г. – 23.10.2020г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед. лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

19.10.2020 - Понеделник

1. Супа от свинско месо - 150 гр. /103/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Леща яхния - 200 гр./186 /

/глутен/

3. Мляко с грис - 150 гр./257/

/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

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

20.10.2020 – Вторник

1. Крем супа от картофи – 150гр. /189/

/ Мляко, яйца /

2. Пиле филе с грах яния - 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**

21.10.2020 - Сряда

1. Супа от спанак- 150 гр./167/

/,мляко, яйца/

2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 200 гр./235/

/глутен, мляко/

3. Плодово руло - 60 гр./317/

/ глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

22.10.2020 - Четвъртък

1. Таратор -150 гр./125/

/мляко /

2. Тас кебап със свинско месо - 180 гр./208//

/глутен/

3. Плод - 150 гр./327/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

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

23.10.2020 - Петък

1. Таратор - 150 гр./128/

/ мляко/

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

/глутен , мляко/

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