

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

29.10.2019г. – 31.10.2019г.

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

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

29.10.2019 – Вторник

1. Супа от картофи – 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
 2. Таскебап със свинско месо - 150 гр./191/
/ Глутен, целина /
 3. Млечен крем „Ягода” – 150 гр./388/
/глутен, мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
- **Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

30.10.2019 - Сряда

1. Супа от пиле - 150 гр./167/
/мляко , яйца/
 2. Зрял боб яхния- 200 гр./235/
/глутен /
 3. Ябълка- 150 гр./317/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /
- **Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Kcal**

31.10.2019 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/
/мляко /
 2. Кебапчета на скара с гарнитура - 200 гр./208//
 3. Шоколадов десерт – 60 гр./388/
/глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
- **Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

****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