

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

02.10.2017 г. - 06.10.2017 г.



Утвърждавам:

Директор:

Н. Атанасова

Съгласувам:

Мед.лице:

/Ж. Николаева/

Председател:

/Т. Георгиева/

02.10.2017 - Понеделник

1. Супа от пиле със застройка - 150 гр./103/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Леща яхния - 150 гр./186 /

3. Мляко с ориз - 150 гр./257/

/мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

03.10.2017 - Вторник

1. Супа от картофи - 150 гр./90/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Свинско месо със зеле - 150 гр./191/

3. Плод - 150 гр./388/

Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

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

04.10.2017 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/

/мляко /

2. Пиле с картофи яхния - 150 гр./235/

/целина, брашно/

3. Бисквитена торта - 150 гр./317/

/мляко, глутен /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

05.10.2017 - Четвъртък

1. Супа зеленчукова - 150 гр./125/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 150 гр./208/

/брашно, мляко, глутен /

3. Плод - 200 гр./327/

Хляб – Добруджа /глутен

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

06.10.2017 - Петък

1. Супа от топчета - 150 гр./128/

/масло, целина, мляко, яйца/

2. Картофени кюфтета с гарнитура - 200 гр./205/

/целина /

3. Плодово руло - 80 гр./200/

/яйца, брашно, глутен/

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