

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

09.10.2017 г. - 13.10.2017 г.



Утвърждавам:

Директор:

Оряховица

Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:

/Ж. Николаева/

Председател:

/Т. Георгиева/

09.10.2017 - Понеделник

1. Супа от свинско месо- 150 гр./125/

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Зрял фасул яхния- 150 гр./186 /

3. Мляко с грис - 150 гр./257/

/мляко,глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 28.4г; М - 33.2г;В – 65.4г; Е – 568Kcal**

10.10.2017 - Вторник

1. Супа по градинарски- 150 гр./94/

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Пиле филе с грах яхния - 150 гр./195/

/масло, брашно /

3. Плод - 150 гр./388/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

****Общо за деня: Б – 28.5г; М - 26.4г;В – 58.1г; Е – 677Kcal**

11.10.2017 - Сряда

1. Супа от телешко месо - 150 гр./158/

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Кюфтета с червен сос - 150 гр./225/

/целина,брашно/

3. Млечен крем - 150 гр./307/

/мляко,/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

****Общо за деня: Б – 35.6г; М - 26.4г;В – 68.2г; Е – 690Kcal**

12.10.2017 - Четвъртък

1. Супа от картофи - 150 гр./125/

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Скумрия филе на фурна с гарнитура- 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**

13.10.2017 - Петък

1. Таратор- 150 гр./108/

/мляко/

2. Пица с шунка и кашкавал- 150 гр./165/

/мляко, брашно, глутен /

3. Натурален сок - 200 гр./284/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 28.7г; М - 23.6г;В – 64.0г; Е – 557Kcal**

****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