



МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

16.10.2017 г. – 20.10.2017 г.

Съгласувам:

Мед. лице:
/Ж. Николаева/

Председател:
/Т. Георгиева/

16.10.2017 - Понеделник

1. Супа от телешко месо- 150 гр./118/
/масло, мляко, яйца, целина /

2. Леща по манастирски- 150 гр./164 /

3. Млечна баница - 150 гр./277/
/мляко, глутен, яйца/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 25.4г; М - 36.2г; В – 58.4г; Е – 559Kcal**

17.10.2017 - Вторник

1. Супа от зеленчуци- 150 гр./94/
/масло, мляко, яйца, целина /

2. Пиле с ориз - 150 гр./215/
/масло, /

3. Плод - 150 гр./323/

Хляб – Пълнозърнист /глутен, семена/

****Общо за деня: Б – 26.8г; М - 36.1г; В – 54.1г; Е – 632Kcal**

18.10.2017 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./118/
/мляко /

2. Тас кебап със свинско месо - 150 гр./243/
/целина, брашно/

3. Млечен крем - 150 гр./307/
/мляко, /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

****Общо за деня: Б – 34.6г; М - 30.4г; В – 58.1г; Е – 669Kcal**

19.10.2017 - Четвъртък

1. Супа от топчета - 150 гр./128/
/масло, мляко, яйца, целина /

2. Мусака- 150 гр./208/
/брашно, мляко, яйца /

3. Плод - 200 гр./257/

Хляб – Добруджа /глутен/

****Общо за деня: Б – 26.7г; М - 24.1г; В – 52.0г; Е – 593Kcal**

20.10.2017 - Петък

1. Супа от картофи- 150 гр./114/
/мляко, яйца, брашно, целина, масло/

2. Кюфтета на скара с гарнитура- 200 гр./234/

3. Плодово руло -80 гр./262/
/яйца, брашно, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 25.7г; М - 23.6г; В – 54.0г; Е – 610Kcal**

****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