

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

23.10.2017 г. - 27.10.2017 г.

Утвърждавам:

Директор.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....

/Ж. Николаева/

Председател:.....

/Т. Георгиева/

23.10.2017 - Понеделник

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

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Зрял боб яхния- 150 гр./186/

3. Мляко с ориз - 150 гр./257/

/мляко,глутен,яйца/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 29.4г; М – 31.2г;В – 52.4г; Е – 546Kcal**

24.10.2017 - Вторник

1. Супа от спанак- 150 гр./114/

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Руло „Стефани“ с картофено пюре - 200 гр./315/

/масло,яйца,глутен /

3. Плод - 150 гр./223/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

****Общо за деня: Б – 28.8г; М – 36.1г;В – 59.1г; Е – 652Kcal**

25.10.2017 - Сряда

1. Супа от топчета - 150 гр./128/

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Пиле с картофи яхния - 150 гр./243/

/целина,брашно/

3. Домашна торта с бисквити - 150 гр./307/

/мляко,глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

****Общо за деня: Б – 29.6г; М – 30.4г;В – 61.1г; Е – 678Kcal**

26.10.2017 - Четвъртък

1. Супа по градинарски - 150 гр./128/

/масло,мляко,яйца, целина /

2. Свинско месо със зеленчуци- 150 гр./248/

/брашно,мляко, яйца /

3. Плод - 200 гр./327/

Хляб – Добруджа /глутен/

****Общо за деня: Б – 25.7г; М - 30.1г;В – 59.0г; Е – 703Kcal**

27.10.2017 - Петък

1. Супа от леща- 150 гр./90/

/мляко,яйца,брашно, целина, масло/

2. Риба филе на фурна с гарнитура - 200 гр./273/

3. Шоколадов десерт -80 гр./282/

/яйца, брашно, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 30.1г; М - 26.6г;В – 59.0г; Е – 645Kcal**

****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