

25.09.2018 г. - 28.09.2018 г.

Утвърждавам:

Директор:.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед. лице:.....

/Ж. Николаева/

Председател:.....

/Т. Георгиева/

25.09.2018 - Вторник

1. Супа от свинско месо - 150 гр./110/

/масло, мляко, яйца, целина/

2. Леща яхния- 250 гр./191/

/глутен/

3. Мляко с ориз - 150гр./288/

/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен, семена/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г; В – 55.2г; Е – 619Kcal**26.09.2018 - Сряда

1. Супа от спанак - 150 гр./167/

/Мляко, глутен, яйца/

2. Пиле с картофи яхния- 200 гр./335/

/глутен/

3. Ябълка- 150 гр./217/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г; В – 64.2г; Е – 719Kcal**27.09.2018 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./128/

/мляко/

2. Руло „Стефани“ с картофено пюре - 250гр./318//

/глутен/

3. Шоколадов десерт - 60 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г; В – 62.0г; Е – 770Kcal**28.09.2018 - Петък

1. Зеленчукова супа - 150 гр./128/

/мляко, яйца/

2. Кебапчета на скара - 120 гр./225/

3. Салата зеле с моркови - 100гр. /105/

4. Плод -150 гр./180/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г; В – 66.0г; Е – 636Kcal******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

СУ „Вичо Грънчаров“

Седмично меню за закуска по ПМС № 308 за подпомагане храненето на учениците от 1 до 4 клас:

дата	ден	меню
25.09.2018	Вторник	Милинка със сирене / глутен, мляко/
26.09.2018	Сряда	Запечен сандвич със сирене и яйце / глутен ,яйца, мляко /
27.09.2018	Четвъртък	Принцеса с кайма / глутен/
28.09.2018	Петък	Зърнена закуска /глутен, мляко/