



МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

08.05.2018 г. - 11.05.2018 г.

Утвърждавам:

Директор:

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед. лице:

/Ж. Николаева/

Председател:

/Т. Георгиева/

08.05.2018 - Вторник

1. Супа от пиле- 150 гр. /103/
/масло, мляко, яйца, целина /
 2. Зрял фасул яхния- 150 гр./186 /
/глутен/
 3. Млечен крем „Какао“ - 150 гр./357/
/мляко, глутен /
- Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г; В – 68.1г; Е – 646Kcal**

09.05.2018 - Сряда

1. Супа от зеленчуци - 150 гр./167/
/Мляко, яйца, целина /
2. Мусака - 200 гр./335/
/глутен, мляко, яйца/
3. Плод - 150 гр./217/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

10.05.2018 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/
/мляко /
2. Кюфтета със сос - 180 гр./318//
3. Кисело мляко с боровинки - 200 гр./327/
Хляб – Добруджа /глутен/

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

11.05.2018 - Петък

2. Таратор- 150 гр. /103/
/Мляко/
 4. Картофени кюфтета с гарнитура- 200 гр./186 /
/глутен/
 5. Шоколадов десерт - 150 гр./357/
/глутен /
- Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г; В – 68.1г; Е – 646Kcal**

****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