

28.05.2018 г. - 01.06.2018 г.

Утвърждавам:

Директор:

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед. лице:

/Ж. Николаева/

Председател:

/Т. Георгиева/

28.05.2018 - Понеделник

1. Супа от топчета - 150 гр./103/

/масло, мляко, яйца, целина /

2. Леща яхния - 150 гр./186 /

/глутен/

3. Шоколадов десерт - 60 гр./357/

/глутен /Хляб – Утвърден стандарт /глутен/**Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г; В – 68.1г; Е – 646Kcal30.05.2018 - Сряда

1. Таратор - 150 гр./167/

/Мляко /

2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 200 гр./335/

/глутен, мляко /

3. Млечен крем - 150 гр./217/

/мляко, глутен/Хляб – Утвърден стандарт /глутен /**Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г; В – 64.2г; Е – 719Kcal31.05.2018 - Четвъртък

1. Супа от картофи - 150 гр./125/

/мляко, яйца/

2. Тас кебап - 180 гр./318//

/глутен/

3. Плодово руло - 200 гр./327/

/глутен/Хляб – Добруджа /глутен/**Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г; В – 62.0г; Е – 770Kcal01.06.2018 - Петък

2. Таратор - 150 гр./103/

/Мляко/

4. Пица с шунка и кашкавал - 200 гр./186 /

/глутен/

5. Натурален сок - 150 гр./357/

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