

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

04.01.2022г – 07.01.2022г.

Утвърждавам:

Директор:.....П.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....П.....
/Ж. Николаева/

Председател:П.....
/Т. Георгиева/

04.01.2022 - Вторник

1. Леща яхния - 180 гр./191/

/глутен/

2. Мляко с грис - 120 гр./288/

/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 569Kcal**

05.01.2022- Сряда

1. Мусака - 180гр./335/

/глутен, мляко, яйца/

2.Ябълка- 150 гр./217/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

06.01.2022- Четвъртък

1.Пиле с ориз - 180 гр./318//

/глутен /

2.Млечен крем „Банан”- 120 гр./327/

/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

07.01.2022 - Петък

1. Кюфте на скара с гарнитура -180 гр./225/

2. Плод -150 гр./180/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

****Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г;В – 66.0г; Е – 533Kcal**

****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