

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

04.10.2021г. – 08.10.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....

/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....

/Ж. Николаева/

Председател:п.....

/Т. Георгиева/

04.10.2021– Понеделник

1. Бяла риба филе на фурна с гарнитура- 180 гр./191/

2. Компот от праскови- 200 гр./388/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kkal**

05.10.2021 – Вторник

1.Зрял боб яхния - 180 гр./191/

/ Глутен/

2.Домашен кекс със стафиди – 60 гр./388/

/глутен, яйца/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kkal**

06.10.2021 - Сряда

1.Мусака - 180 гр./235/

/глутен, мляко/

2.Плод - 150 гр./317/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

07.10.2021 - Четвъртък

1.Пиле с ориз- 180 гр./208//

/глутен/

2.Млечен крем „Какао” - 150 гр./327/

/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kkal**

08.10.2021 - Петък

1.Кюфтета с червен сос - 180 гр./235/

/глутен/

2.Кисело мляко с боровинки - 200 гр./317/

/ мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

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