

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

08.02.2021г – 12.02.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

08.02.2021г - Понеделник

1.Зрял фасул яхния - 200 гр./186 /
/глутен/

2. Мляко с грис- 150 гр./257/
/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

****Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г;В – 68.1г; Е – 546Kkal**

09.02.2021г – Вторник

1. Пиле филе с грах яхния – 180 гр./191/
/ Глутен/

2. Плод – 150 гр./388/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

10.02.2021г.- Сряда

1. Запеканка с картофи, броколи и кашкавал - 180 гр./235/
/глутен, мляко/

2. Компот от сини сливи - 200 гр./317/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

11.02.2021г - Четвъртък

1.Руло „Стефани” с картофено пюре - 180 гр./208//
/мляко, глутен, яйца/

2.Кисело мляко с конфитюр - 150 гр./327/
/ мляко/

Хляб – Пълнозърнест/глутен/

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

12.02.2021г - Петък

1. Рибе филе с гарнитура - 180гр./225/

2. Шоколадов десерт - 60 гр./180/
/глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

****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