

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

19.04.2021г – 23.04.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

19.04.2021г - Понеделник

1. Зрял боб яхния - 180 гр./186 /
/глутен/

2. Млечен крем- 150 гр./257/
/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

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

20.04.2021г – Вторник

1. Руло „Стефани” с картофено пюре – 180 гр./191/
/ Глутен, яйца/

2. Компот – 150 гр./388/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

21.04.2021г.- Сряда

1. Спагети с мляно месо и кашкавал - 180 гр./235/
/глутен, мляко/

2. Млечен крем „Шоколад” - 120 гр./317/
/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

22.04.2021г - Четвъртък

1.Риба филе на фурна с гарнитура - 180 гр./208//

2.Плод- 150 гр./327/

Хляб – Пълнозърнест/глутен/

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

23.04.2021г - Петък

1. Пица с шунка и кашкавал - 140гр./225/
/глутен, мляко/

2. Натурален сок - 200гр./180/

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