

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

20.12.2021г – 23.12.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....П.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....П.....
/Ж. Николаева/

Председател:П.....
/Т. Георгиева/

20.12.2021- Понеделник

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

2. Мляко с ориз - 150 гр./357/
/мляко, глутен /

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

****Общо за деня: Б – 26.6г; М - 31.4г;В – 68.1г; Е – 646Kkal**

21.12.2021 - Вторник

1. Пиле с грах яния - 180 гр./191/
/глутен/

2. Домашен кекс с портокалови корички - 80 гр./288/
/глутен, мляко, яйца/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

22.12.2021- Сряда

1.Кюфтета с червен сос - 180 гр./335/
/глутен , яйца/

2.Плод - 150 гр./217/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

23.12.2021- Четвъртък

1.Бургер с филе , картофки и зеленчуци -180 гр./318//
/ глутен/

2.Натурален сок – 0,200мл./327/

****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 670Kkal**

****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