

МЕНЮ – СУ „Вичо Грънчаров”- Горна Оряховица

17.01.2022г – 21.01.2022г.

17.01.2022- Понеделник

1. Лещя яхния- 180 гр./186 /

/глутен/

2. Млечен крем „Шоколад” - 120 гр./357/

/мляко, глутен/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

18.01.2022 - Вторник

1. Пилешка пържола с гарнитура запечени картопки - 180 гр./191/

2. Плод - 150 гр./288/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

19.01.2022- Сряда

1. Паниран кашкавал с гарнитура - 150гр./335/

/глутен, мляко/

2.Бисквитена торта- 60 гр./217/

/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

20.01.2022- Четвъртък

1.Картофи огретен - 180 гр./318//

/глутен , мляко/

2.Плод- 150 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

21.01.2022 - Петък

1. Кюфтета по панагюрски -180 гр./225/

/глутен/

2. Мляко с грис -120 гр./180/

/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

****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