

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

20.09.2021г – 24.09.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

20.09.2021г - Понеделник

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

2. Млечна баница- 100 гр./257/
/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

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

21.09.2021г – Вторник

1. Пиле с ориз – 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 – 669Kcal**

22.09.2021г - Четвъртък

1.Спагети с мляно месо и кашкавал - 180 гр./208//
/глутен, мляко/

2.Кисело мляко с конфитюр от боровинки - 200 гр./327/
/ мляко /

Хляб – Пълнозърнест/глутен/

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

23.09.2021г - Петък

1. Руло „Стефани” с картофено пюре - 180гр./225/
/глутен,яйца/

2. Грозде без семки - 150 гр./180/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

****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