

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

26.04.2021г – 29.04.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

26.04.2021г - Понеделник

1. Леща яхния - 200 гр./186 /

/глутен/

2. Мляко с грис- 150 гр./257/

/глутен, мляко/

Тас кебап /глутен/

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

27.04.2021г – Вторник

1. Печено пилешко парти бутче с картофки – 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**

28.04.2021г.- Сряда

1. Пиле с ориз - 180 гр./235/

/глутен /

2. Млечен крем „Шоколад” - 150 гр./317/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

29.04.2021г - Четвъртък

1.Картофи огретен - 180 гр./208//

/глутен, мляко/

2. Компот от праскови - 150 гр./327/

Хляб – Пълнозърнест/глутен/

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

****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