

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

25.10.2021г – 29.10.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател: ...п.....
/Т. Георгиева/

25.10.2021- Понеделник

1. Леща яхния - 180 гр./186 /

/глутен/

2. Млечен крем „Какао” - 120 гр./357/

/мляко, глутен/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

26.10.2021 - Вторник

1. Картофени кюфтета с гарнитура краставици - 160 гр./191/

/глутен/

2. Бисквитена торта - 80 гр./288/

/глутен, мляко /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

27.10.2021- Сряда

1. Пиле филе с грах яния - 180гр./335/

/глутен/

2. Домашен кекс с парченца шоколад- 50 гр./217/

/глутен, мляко, яйца/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

28.10.2021- Четвъртък

1. Мусака - 180 гр./318//

/глутен , мляко, яйца/

2. Плод - 150 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

29.10.2021 - Петък

1. Бургер филе, печени картофки и лютеница -180 гр./225/

/глутен /

2. Натурален сок -200 гр./180/

****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