

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

27.09.2021г – 01.10.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

27.09.2021- Понеделник

1.Леща яхния- 180 гр./186 /

/глутен/

2. Домашен кекс с портокалови корички - 60 гр./357/

/мляко,глутен, яйца /

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

28.09.2021 - Вторник

1. Картофени кюфтета с гарнитура - 180 гр./191/

/глутен/

2. Ябълка - 150 гр./288/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

29.09.2021- Сряда

1.Пиле филе с грах яхния - 200 гр./335/

/глутен /

2.Мляко с грис - 150 гр./217/

/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

30.09.2021- Четвъртък

1.Кебапчета с гарнитура- 200 гр./318//

2.Плодово мляко - 200 гр./327/

/мляко /

Хляб – Добруджа /глутен/

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

01.10.2021 - Петък

1. Бургер с филе, картопки и лютеница -180 гр./225/

/глутен/

2. Натурален сок -150 гр./180/

****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