

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

23.11.2021г – 26.11.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател: ...п.....
/Т. Георгиева/

23.11.2021 - Вторник

1. Зрял боб яхния - 160 гр./191/
/глутен/

2. Мляко с грис - 120 гр./288/
/глутен, мляко /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

24.11.2021- Сряда

1. Печене зеле със свинско месо - 180гр./335/
/глутен/

2.Плод- 150 гр./217/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

25.11.2021- Четвъртък

1.Пиле с ориз - 180 гр./318//
/глутен /

2.Млечен крем „Какао”- 120 гр./327/
/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

26.11.2021 - Петък

1. Мусака -180 гр./225/
/глутен /

2. Натурален сок -200 гр./180/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

****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