

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

08.11.2021г – 12.11.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед. лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател: ...п.....
/Т. Георгиева/

08.11.2021- Понеделник

1. Леща яхния - 180 гр./175 /

/глутен/

2. Млечна баница - 120 гр./220/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

****Общо за деня: Б – 10.3г; М – 7.8г;В – 42г; Е – 395Kkal**

09.11.2021 - Вторник

1. Свинско месо с праз, ориз и маслини - 180 гр./399/

/глутен/

2. Ябълка - 120 гр./256/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

****Общо за деня: Б – 39г; М - 22.2г;В – 75.2г; Е – 655Kkal**

10.11.2021- Сряда

1.Картофени кюфтета с гарнитура - 180 гр./213/

/глутен, яйца/

2.Млечен крем „Шоколад” - 120 гр /220/

/глутен, мляко /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

****Общо за деня: Б – 18.6г; М – 6.1г;В – 20.9г; Е – 413Kkal**

11.11.2021- Четвъртък

1.Пиле с грах яхния - 180 гр./395//

/глутен/

2.Плод- 150 гр.

Хляб – Добруджа /глутен/

****Общо за деня: Б – 25.3г; М – 20.9г;В – 26.5г; Е –435Kkal**

12.11.2021 – Петък

1. Мусака -180 гр./317/

/глутен, мляко, яйца/

2. Кисело мляко с конфитюр от боровинки -200гр./180/

/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

****Общо за деня: Б – 36г; М - 23.5г;В – 39.0г; Е – 435Kkal**

****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