

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

18.10.2021г – 22.10.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

02.11.2021 - Вторник

1. Зрял боб яхния - 180 гр./399/
/глутен/

2. Кисело мляко с конфитюр от боровинки- 200 гр./256/
/ мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

03.11.2021- Сряда

1.Кюфте и кебапче на скара с гарнитура- 180 гр./213/

2.Млечен крем „Малина” - 120 гр /220/
/глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

04.11.2021- Четвъртък

1.Печено пилешко бутче със запечени картофки на фурна - 180 гр./395//
/глутен/

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

Хляб – Добруджа /глутен/

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

05.11.2021 – Петък

1. Спагети с мляно месо и кашкавал -180 гр./317/
/глутен, мляко/

2. Ябълка -150гр./180/

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