

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

24.01.2022г – 28.01.2022г.

Утвърждавам:

Директор:.....П.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....П.....
/Ж. Николаева/

Председател:П.....
/Т. Георгиева/

24.01.2022- Понеделник

1. Зрял боб яхния- 180 гр./186 /
/глутен/

2. Млечен крем “Банан” - 120 гр./357/
/мляко, глутен/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

25.01.2022 - Вторник

1. Пиле с ориз - 180 гр./191/
/глутен /

2. Домашен кекс с портокалови корички - 50 гр./288/
/глутен, мляко, яйца/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

26.01.2022- Сряда

1. Рибе филе на фурна с гарнитура - 150гр./335/

2.Плод- 150 гр./217/

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

27.01.2022- Четвъртък

1.Тес кебап с топка ориз - 180 гр./318//
/глутен /

2.Меденка- 50 гр./327/
/глутен, яйца /

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

28.01.2022 - Петък

1. Бургер с шунка , картопки 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