

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

06.12.2021г – 10.12.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....п.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед. лице:.....п.....
/Ж. Николаева/

Председател:п.....
/Т. Георгиева/

06.12.2021- Понеделник

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

2. Млечен крем „Малина” - 120 гр./357/
/мляко, глутен/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

07.12.2021 - Вторник

1. Пиле филе с грах яния - 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 – 569Kkal**

08.12.2021- Сряда

1. Кебапчета с гарнитура зеле с моркови - 180гр./335/

2. Домашен кекс с парченца шоколад- 50 гр./217/
/глутен, мляко, яйца/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

09.12.2021- Четвъртък

1. Руло „Стефани” с картофено пюре - 180 гр./318//
/глутен , мляко, яйца/

2. Мандарини - 120 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

10.12.2021 - Петък

1. Паниран кашкавал с гарнитура -180 гр./225/
/глутен, мляко /

2. Меденка -60 гр./180/
/глутен/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

****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