

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ“

13.12.2021г – 17.12.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....П.....  
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....П.....  
/Ж. Николаева/

Председател: .....П.....  
/Т. Георгиева/

13.12.2021- Понеделник

1. Леща яхния - 180 гр./186 /

/глутен/

2. Мъфин с течен шоколад - 60 гр./357/

/мляко, глутен, яйца/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

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

14.12.2021 - Вторник

1. Пиле с ориз - 180 гр./191/

/глутен/

2. Круша - 150 гр./288/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

15.12.2021- Сряда

1. Картофи огретен - 180гр./335/

/глутен, мляко/

2.Кисело мляко с конфитюр от боровинки- 120 гр./217/

/мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

16.12.2021- Четвъртък

1.Тас кебап с месо и топка ориз - 180 гр./318//

/глутен /

2.Ябълка- 150 гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

17.12.2021 - Петък

1. Спагети с мляно месо и кашкавал -180 гр./225/

/глутен, мляко /

2. Мляко с грис -120 гр./180/

/глутен , мляко/

**\*\*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