

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

15.03.2021г – 19.03.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....П.....  
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....П.....  
/Ж. Николаева/

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

15.03.2021г - Понеделник

1.Зрял фасул яхния - 200 гр./186 /  
/глутен/

2. Млечен крем- 150 гр./257/  
/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 26.6г; М – 31.4г;В – 68.1г; Е – 546Kkal**

16.03.2021г – Вторник

1. Печено пилешко парти бутче с картофки – 180 гр./191/  
/ Глутен/

2. Млечна баница – 100 гр./388/  
/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 38.5г; М – 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kkal**

17.03.2021г.- Сряда

1. Спагети с мляно месо и кашкавал - 180 гр./235/  
/глутен, мляко/

2. Плод - 150 гр./317/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

18.03.2021г - Четвъртък

1.Тас кебап - 180 гр./208//  
/глутен/

2. Компот от сини сливи - 150 гр./327/

Хляб – Пълнозърнест/глутен/

**\*\*Общо за деня: Б – 30.7г; М – 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kkal**

19.03.2021г - Петък

1. Картофени кюфтета с гарнитурa - 180гр./225/

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

Хляб – Утвърден стандарт /глутен

**\*\*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