

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/

18.10.2021- Понеделник

1.Зрял фасул яхния - 180 гр./175 /

2. Меденка - 60 гр./220/
/глутен/

Хляб – Пълнозърнест /глутен,семена/

**Общо за деня: Б – 10.3г; М – 7.8г;В – 42г; Е – 395Kkal

19.10.2021 - Вторник

1. Пиле бял ориз - 200 гр./399/
/глутен/

2. Ябълка- 200 гр./256/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

20.10.2021- Сряда

1.Тас кебап със свинско месо - 180 гр./213/
/глутен /

2.Млечен крем „Ванилия” - 160 гр /220/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

21.10.2021- Четвъртък

1.Кебапчета на скара с гарнитура - 180 гр./395//

2.Круша- 200 гр.
Хляб – Добруджа /глутен/

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

22.10.2021 – Петък

1. Огретен от картофи -200 гр./317/
/глутен, яйца, мляко/

2. Кисело мляко БДС с конфитюр от боровинки -150гр./180/
/мляко/
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