

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

08.03.2021г – 12.03.2021г.

Утвърждавам:

Директор:.....П.....
/Н. Атанасова/

Съгласувам:

Мед.лице:.....П.....
/Ж. Николаева/

Председател:П.....
/Т. Георгиева/

08.03.2021г - Понеделник

1. Леща яхния - 180 гр./186 /

/глутен/

2. Бисквитена торта- 150 гр./257/

/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

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

09.03.2021г – Вторник

1. Мусака – 180 гр./191/

/ Глутен/

2. Плод – 150 гр./388/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

10.03.2021г.- Сряда

1. Пиле с ориз - 180 гр./235/

/глутен, мляко/

2. Млечен крем - 120 гр./317/

/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

11.03.2021г - Четвъртък

1.Руло „Стефани” с картофено пюре - 180 гр./208//

/мляко, глутен, яйца/

2.Компот праскови - 150 гр./327/

Хляб – Пълнозърнест/глутен/

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

12.03.2021г - Петък

1. Бургер с кюфте, картофки и лютеница - 180гр./225/

2. Натурален сок - 200гр./180/

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