

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

16.09.2020г. – 18.09.2020г.

Утвърждавам:  
Директор:.....п.....  
/Н. Атанасова/

Съгласувам:  
Мед.лице:.....п.....  
/Ж. Николаева/  
Председател: .....п.....  
/Т. Георгиева/

16.09.2020- Сряда

1. Супа от пиле - 150 гр./167/

/,мляко ,яйца /

2. Зрял боб яхния- 200 гр./235/

/глутен /

3. Мляко с ориз -160 гр./317/

/ мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

17.09.2020 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/

/мляко /

2. Пиле с ориз - 200 гр./208//

/глутен/

3. Плод - 150гр./327/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

18.09.2020- Петък

1. Супа от топчета- 150 гр./128/

/масло , целина, мляко, яйца/

2. Картофени кюфтета с гарнитурa - 200 гр./225/

/глутен/

3. Млечен крем „Какао” - 150 гр./180/

/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен

**\*\*Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г;В – 66.0г; Е – 533Kcal**

**\*\*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*