

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

16.11.2020г. – 20.11.2020г.

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

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

16.11.2020 - Понеделник

1. Леща яхния - 200 гр./186 /
/глутен/

2. Мляко с ориз - 150 гр./257/
/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

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

17.11.2020 – Вторник

1. Мусака - 200 гр./191/
/ Глутен, мляко, яйца/

2. Круша – 150 гр./388/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

18.11.2020 - Сряда

1. Пиле филе с грах яхния- 200 гр./235/
/глутен /

2. Млечен крем „Какао” -150 гр./317/
/ глутен, мляко/

Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

19.11.2020 - Четвъртък

1. Спагети с мляно месо и кашкавал- 180 гр./208//
/глутен, мляко/

2. Плод - 150 гр./327/

Хляб – Пълнозърнест/глутен/

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

20.11.2020 - Петък

1. Паниран кашкавал с гарнитурa - 180гр./225/
/глутен , мляко/

2. Бисквитена торта - 60 гр./180/
/мляко, глутен/

Хляб – Утвърден стандарт /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