

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

21.09.2020г. – 25.09.2020г.

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

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

21.09.2020 – Понеделник

1. Супа от пиле – 150гр. /189/
/ Мляко, яйца /
2. Леща яхния- 200 гр./191/
/ Глутен, /
3. Млечен крем- 150 гр./388/
/мляко, глутен/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

23.09.2020 - Сряда

1. Супа от картофи - 150 гр./167/
/ мляко , яйца /
2. Риба филе на фурна с гарнитурa - 180 гр./235/
3. Плод - 150 гр./317/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /
****Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Kcal**

24.09.2020 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/
/ мляко /
2. Руло „Стефани” с картофено пюре - 180 гр./208//
/ глутен, мляко, яйца /
3. Бисквитена торта - 80 гр./327/
/глутен, мляко/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/
****Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

25.09.2020 - Петък

1. Таратор - 150 гр./128/
/ мляко /
2. Пица с шунка и кашкавал - 120гр./225/
/глутен, мляко/
3. Натурален сок -200 гр./180/
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