

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

23.11.2020г. – 27.11.2020г.

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

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

23.11.2020 - Понеделник

1.Зрял фасул яхния - 200 гр./186 /
/глутен/

2. Млечен крем „Какао”- 150 гр./257/
/глутен, мляко/
Хляб – Пълнозърнест /глутен/

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

24.11.2020 – Вторник

1. Руло „Стефани” с картофено пюре - 200 гр./191/
/ Глутен, яйца/

2. Компот от сини сливи – 200 гр./388/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

25.11.2020 - Сряда

1. Пиле с ориз - 200 гр./235/
/глутен/

2.Плод - 150 гр./317/
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /

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

26.11.2020 - Четвъртък

1.Картофи огретен - 200 гр./208//
/глутен, мляко/

2.Млечен крем „Ягода” - 160 гр./327/
Хляб – Пълнозърнест/глутен/

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

27.11.2020 - Петък

1. Пилешка пържола с гарнитура - 180гр./225/

2. Плод - 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*