

МЕНЮ – СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

04.01.2021г.- 08.01.2021г.

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

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

04.01.2021- Понеделник

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

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

Хляб – Пълнозърнест /глутен/

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

05.01.2021 – Вторник

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

2. Компот от праскови – 150 гр./388/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/

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

06.01.2021- 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**

07.01.2021- Четвъртък

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

2.Млечен крем „Ягода”- 150 гр./327/  
/глутен, мляко/

Хляб – Пълнозърнест/глутен/

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

08.01.2021 - Петък

1. Пица с шунка и кашкавал - 180гр./225/  
/глутен , мляко/

2. Натурален сок - 200 гр./180/

**\*\*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