

МЕНЮ
Столовая лицея №1
на 09 Февраля 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1**Горячий завтрак для учащихся 1-4 класс**

Тефтели из говядины (1 вариант)	090	11.89	14.25	12.25	224
Макаронные изделия отварные	150	5.21	4.79	31.93	187
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах с вафлями ("Сливочные")	200/шт	0	0	33.93	129
Хлеб белый	030	2.37	0.24	15.24	73
Итого по меню Комплекс №1	55-55	19	19	93	613

Меню: Комплекс №2**Горячий завтрак 5-11 классы**

Горошек зелёный консервированный припущенный (дополнительный гарнир)	010	0.2	0.02	0.55	3
Биточки "Дружба"	100	14.99	16.42	14.31	267
Макаронные изделия отварные	180	6.25	5.75	38.32	225
Компот из свежих яблок	200	0.16	0.16	18.89	75
Хлеб целебный ржаной	030	2.12	0.36	15.3	66
Сдоба Выборгская	065	4.35	2.96	37.09	196.3
Итого по меню Комплекс №2	71-64	28	26	124	832

Меню: Комплекс №4**Учащиеся из многодетных семей**

Тефтели из говядины (1 вариант)	090	11.89	14.25	12.25	224
Макаронные изделия отварные	180	6.25	5.75	38.32	224.4
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	200	0	0	33.93	129
Хлеб целебный ржаной	030	2.13	0.36	15.3	65.4
Пирожки печёные с курагой (с сахарной пудрой)	070/1,5	4.5	1.58	36.61	180.13
Итого по меню Комплекс №4	63-74	25	22	136	823

Меню: Комплекс №5**Дотационное питание**

Макаронные изделия отварные	110	3.83	3.51	23.42	137.5
Чай полусладкий	180	0.18	0.04	9.02	34.2
Батон	025	1.8	0.61	12.02	62.5
Итого по меню Комплекс №5	8-30	6	4	44	234

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____