

МЕНЮ

Столовая СОШ №11

на 19 Мая 2021 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1Бесплатное горячее питание 1-4 классы

Котлеты рубленые из говядины	090	13.1	10.71	13.97	204
Макаронные изделия отварные	150	5.22	4.78	31.93	187.5
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	200	0	0	33.93	129
Хлеб целебный ржаной	031	2.2	0.37	15.81	68.2
Итого по меню Комплекс №1	53-41	21	16	96	589

Меню: Комплекс №1адети из многодетных семей

Овощи свежие (огурцы) порционно	020	0.14	0.02	0.39	2
Котлеты рубленые из говядины	090	13.1	10.71	13.97	204
Макаронные изделия отварные	150	5.21	4.79	31.93	187
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах с кондитерским изделием без крема ("Машенька")	200/ 1шт	1.92	5.06	48.47	263
Хлеб целебный ржаной	034	2.41	0.41	17.34	74.8
Итого по меню Комплекс №1а	61-31	23	21	112	731

Меню: Комплекс №2Завтрак 5-11 классы

Колбаса отварная	100	12.8	22.2	1.5	257
Рис отварной с маслом сливочным	180/3	4.41	9.7	40.79	276
Чай с сахаром с лимоном	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб целебный ржаной	029	2.06	0.35	14.79	63.8
Булочка "Маковка"	050	3.79	7.16	26.74	188
Итого по меню Комплекс №2	67-20	23	39	99	844

Меню: Комплекс №3Обед

Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2.62	2.75	16.88	121
Кнели из цыплят	100	14.28	14.18	6.88	230
Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушёная)	120/60/180	4.43	6.56	21.8	173
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	038	2.74	0.92	18.28	95
Итого по меню Комплекс №3	67-20	24	24	79	676

Меню: Комплекс №4Дотационное питание

Каша рисовая молочная гарнирная	100	2.89	1.82	17.84	100
Чай с сахаром	195	0.19	0.05	14.63	55.57
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
Итого по меню Комплекс №4	8-00	5	2	42	206

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____