

МЕНЮ

Столовая лицея №14
на 08 Сентября 2023 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Поджарка из филе минтая	100	41-20	16.45	17.57	8.44	174
Пюре картофельное	180	18-10	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром, 200/15	215	3-00	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	024	1-89	1.9	0.19	12.19	58
Итого по меню Комплекс №1		64-19	22	24	58	464

Меню: Комплекс №2**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов**

Икра свекольная	100	11-50	1.89	7.42	11.49	120
Гуляш из филе индейки	100	45-40	16.56	4.84	3.37	127
Макаронные изделия отварные	180	9-80	6.25	5.75	38.32	225
Напиток лимонный	200	6-20	0.13	0.01	15.39	62
Хлеб целебный ржаной	033	2-90	2.34	0.4	16.83	72
Итого по меню Комплекс №2		75-80	27	18	85	606

Меню: Комплекс №4**Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей**

Поджарка из филе минтая	100	41-20	16.45	17.57	8.44	174
Пюре картофельное	180	18-10	3.72	6.55	21.92	175
Чай полусладкий с курагой, 200/10/7	217	5-60	0.56	0.07	13.59	54
Хлеб белый	034	2-73	2.69	0.27	17.27	82
Итого по меню Комплекс №4		67-63	23	24	61	485

Меню: Комплекс №5**Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)**

Каша ячневая вязкая	140	5-30	2.97	4.43	19.34	128
Чай полусладкий, 200/10	210	2-30	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1-20	0.16	0.3	1.48	9
Итого по меню Комплекс №5		8-80	3	5	31	175

Меню: Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ и из семей МОБ**Завтрак**

Поджарка из филе минтая	100	41-20	16.45	17.57	8.44	174
Пюре картофельное	180	18-10	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром, 200/15	215	3-00	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	024	1-89	1.9	0.19	12.19	58

Обед

Суп картофельный с макаронными изделиями	250	9-80	2.62	2.75	16.88	121
Чай полусладкий, 200/10	210	2-30	0.2	0.05	10.02	38
Хлеб целебный ржаной	030	2-59	2.13	0.36	15.3	66
Треугольник с фаршем из мяса говядины	075	22-50	6.47	8.52	20.32	186
Итого по меню Двухразовое питание для учащихся с ОВЗ		101-38	34	36	120	875

Зав. производством: _____

Калькулятор: Согласовано по телефону