

МЕНЮ
Столовая лицея №14
на 25 Октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

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

Овощи свежие (помидоры) порционно	060	0.66	0.12	2.28	14
Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы (40/160)	200	12.13	18.76	20.35	297
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.27	0.06	15.75	61.06
Батон	050	3.6	1.22	24.05	125
Итого по меню Комплекс №1	55-55	17	20	62	497

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

Фрикадельки из цыплят	100	14.88	22.69	7.41	293
Рис отварной	200	4.88	8.06	45.3	284
Напиток апельсиновый с печеньем ("ежик" 200/1шт)	220	1.46	3.42	26.29	155
Хлеб целебный ржаной	032	2.27	0.38	16.32	70.4
Итого по меню Комплекс №2	71-64	23	35	95	802

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

Овощи свежие (помидоры) порционно	060	0.66	0.12	2.28	14
Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы	200	12.13	18.76	20.35	297
Чай с сахаром с лимоном	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	049	3.87	0.39	24.89	119.23
Пирожки печеные с яблоками	070	3.45	4.2	26.95	158.67
Итого по меню Комплекс №4	63-74	20	24	90	648

Меню: Комплекс №5**Дотационное питание**

Каша рисовая вязкая	100	1.49	3.1	15.07	95
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75
Итого по меню Комплекс №5	8-30	4	4	40	208

Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ**Завтрак**

Овощи свежие (помидоры) порционно	060	0.66	0.12	2.28	14
Картофель тушеный с фаршем из мяса птицы (40/160)	200	12.13	18.76	20.35	297
Чай с сахаром с лимоном	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	036	2.84	0.29	18.29	87.6

Обед

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа рисовая/	250	2.13	5.69	20.17	131
Напиток из сока	200	0.25	0	21.32	84
Хлеб белый	033	2.61	0.26	16.76	80.3
Ватрушка с творогом	075	8.24	7.11	29.36	216
Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ	95-55	29	32	144	969

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____