



МЕНЮ

Столовая лицей №14

на 25 ноября 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1

Горячий завтрак для учащихся 1-4 класс

Цыплята запеченные (голень)	110	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	160	5.56	5.12	34.06	200
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75
Итого по меню Комплекс №1	55-55	35	27	65	666

Меню: Комплекс №2

Горячий завтрак 5-11 классы

Гуляш из филе индейки (50/50)	100	16.56	4.84	3.37	127
Каша гречневая вязкая	180	5.41	6.64	26.56	189
Напиток витаминный	200	0	0	0	78
Хлеб целебный ржаной	030	2.13	0.36	15.3	66
Булочка Домашняя	070	4.93	9.01	39.2	259
Итого по меню Комплекс №2	71-64	29	21	84	719

Меню: Комплекс №4

Учащиеся из многодетных семей

Цыплята запеченные (голень)	110	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	180	6.25	5.75	38.32	225
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб белый	029	2.29	0.23	14.73	70
Пирожки печеные с картофелем	080	4.39	5.79	27.69	185
Итого по меню Комплекс №4	63-74	41	33	97	871

Меню: Комплекс №5

Дотационное питание

Каша ячневая вязкая	130	2.77	4.12	17.95	118
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	026	1.87	0.64	12.51	65
Итого по меню Комплекс №5	8-30	5	5	40	221

Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ и МОБ

Завтрак

Цыплята запеченные (голень)	110	27.46	21.54	1.1	334
Макаронные изделия отварные	160	5.56	5.12	34.06	200
Чай с сахаром	200	0.2	0.05	15.01	57
Батон	030	2.16	0.73	14.43	75

Обед

Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2.62	2.75	16.88	121
Чай с сахаром с лимоном (200/7)	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб белый	040	3.16	0.32	20.32	97
Треугольник с фаршем	075	6.47	8.52	20.32	186
Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ и М.	95-55	48	39	137	1129

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____