

## МЕНЮ на 21 Октября 2024 г. 6 день понедельник по школе №17 дети с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Цена (руб.)	Выход (гр.)	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал
<b><u>Завтрак</u></b>						
Сыр порциями	12-25	.015	3.45	4.35		54.00
Каша тиеничная молочная/ маслом слив.	18-65	.260/5	12.9	17	46.0	348.0
Чай с сахаром	1-69	.200	0.20		15.00	58.00
Батон	2-41	.060	5.24	1.17	21.07	175.20
	<b>35=</b>		<b>22</b>	<b>22</b>	<b>82</b>	<b>635</b>
<b><u>Обед 1 вариант</u></b>						
Салат "Весенний" с зел.горош.	6-49	.100/5	1.70	5.08	8.8	88.0
Суп картофельный гороховый/кур.филе	15-36	.262,5/12,	6.1	6.4	22.3	166.0
Кнели куриные с соусом	37=	.090(60/30	11.12	8.6	7.7	179.0
Макароны отварные	11-43	.180	6.59	11.0	42.30	259.20
Чай с лимоном	3-54	.200/7	0.3		15.2	60.0
Печенье "Трио"	6-46	.020/1шт.	2.62	3.84	17.27	88.0
Хлеб тиеничный	2-68	.030	2.28	0.24	14.58	71.00
Хлеб ржаной	2-04	.030	1.98	0.36	10.26	54.00
	<b>85=</b>		<b>33</b>	<b>35</b>	<b>138</b>	<b>985</b>
<b><u>Обед 2 вариант</u></b>						
Салат "Весенний" с зел.горош.	8-16	.100/10	1.70	5.08	8.8	88.0
Кнели куриные с соусом	37=	.090(60/30	11.12	8.6	7.7	179.0
Макароны отварные	12-70	.200	7.32	12.0	47.00	288.00
Чай с лимоном	3-54	.200/7	0.3		15.2	60.0
Печенье "Трио"	6-46	.020/1шт.	2.62	3.84	17.27	88.0
Хлеб тиеничный	2-68	.030	2.28	0.24	14.58	71.00
Хлеб ржаной	2-04	.030	1.98	0.36	10.26	54.00
Яблоки	12-42	.105	0.42	0.82	6.2	47.25
	<b>85=</b>		<b>29</b>	<b>31</b>	<b>127</b>	<b>675</b>
<b><u>Полдник</u></b>						
Сдоба выборгская/повидло/	4-01	.050	3.61	3.15	31.32	167.00
Конд.изд. "Чоко пай"	12-47	.030/1шт	2.67	3.8	18.97	110.00
Сок фруктовый	23-52	.200	0.60		34.00	132.00
	<b>40=</b>		<b>7</b>	<b>7</b>	<b>84</b>	<b>409</b>

Директор \_\_\_\_\_  
 Зав.производством \_\_\_\_\_  
 Калькулятор \_\_\_\_\_

Муратова Т.А.  
 Валитова Г.А.  
 Феодорова С.Г.