

МЕНЮ на 20 Октября 2025 г. 6 день понедельник по школе №17 дети с 5 по 11 кл

Наименование блюда	Цена (руб.)	Выход (гр.)	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал
<u>Завтрак</u>						
Бутерброд с сыром/масл.слив.	28-81	.042/22/5/15	5,7	9,7	6,4	146,0
Каши пшеничная молочная/ маслом слив.	27-25	.300(295/5	9,8	10,0	42,0	320,0
Чай с сахаром	1-74	.200	0.20		15.00,	58.00
Батон	2-20	.060	5.24	1.17	21,07	175.20
	60=		21	21	84	699
<u>Обед 1 вариант</u>						
Салат "Весенний" с зел.горош.	12-33	.150/10	2.55	5,2	10,6	93,0
Суп картофельный гороховый/кур.филе	18-06	.262,5(250/12,5	5,2	4,6	17,4	133,0
Котлеты из филе кур.паниров.с соусом	61-02	.120(80/40	14,0	11,6	19,4	204,0
Макароны отварные	13-78	.200	7,0	11,2	45,0	326,0
Чай с лимоном	4-21	.200/7	0,3		15,2	60,0
Хлеб пшеничный	2-95	.030	2.28	0.24	14.58	71.00
Хлеб ржаной	2-25	.030	1.98	0.36	10.26	54.00
Яблоки	15-40	.110	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		34	34	140	922
<u>Обед 2 вариант</u>						
Салат "Весенний" с зел.горош.	12-33	.150/10	2,55	5,2	10,6	93,0
Котлеты из филе кур.паниров.с соусом	61-02	120(80/40	14,0	11,6	19,4	204,0
Макароны отварные	13-78	.200	7,0	11,2	45,0	326,0
Чай с лимоном	4-21	.200/7	0,3		15,2	60,0
Батончик "JET"	18-06	.040/1шт	4,0	6,0	17,4	152.38
Хлеб пшеничный	2-95	.030	2.28	0.24	14.58	71.00
Хлеб ржаной	2-25	.030	1.98	0.36	10.26	54.00
Яблоки	15-40	.110	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		33	35	140	1005
<u>Полдник</u>						
Штрудель "С фруктово-ягодной начинкой"	36-90	.100	7,0	10,0	43,0	330,0
Сок фруктовый	23-10	.200	0.60		34.00	132.00
	60=		8	10	77	462

Директор _____
 Зав.производством _____
 Калькулятор _____

Муратова Т.А.
 Еремеева Л.А.
 Федорова С.Г.