

МЕНЮ на 05 Ноября 2025 г. 1 день по школе №17 дети с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Цена (руб.)	Выход (гр.)	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводам	ККал
<u>Завтрак</u>						
Бутерброд с сыром/масл.слив.	29-41	.040(20/5/15	5,7	10,0	7,0	180,0
Каши пшеничная молочная/ маслом слив.	26-65	.300/5	10,0	10,0	43,0	345,0
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	86	758
<u>Обед 1 вариант</u>						
Салат "Весенний"	10-24	.130	2,5	6,0	9,0	93,0
Суп картофельный гороховый/кур.филе	18-06	.262,5(250/12,5/5	6,5	5,7	21,0	166,0
Гуляш из куриного филе	64-51	.100(70/30	11,6	8,0	11,0	237,0
Макароны отварные	13-78	.200	7,0	11,0	45,6	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	14=	.100	1,0	1,0	8,0	45,00
130=			33	33	134	1052
<u>Обед 2 вариант</u>						
Салат "Весенний"	10-24	.130	2,5	6,0	9,0	93,0
Гуляш из куриного филе	64-51	.100(70/30	11,6	8,0	11,0	237,0
Макароны отварные	13-78	.200	7,0	11,0	45,6	326,0
Чай с лимоном	4-21	.200/7	0,3		15,2	60,0
Батончик "JET"	18-06	.040/шт	3,9	5,8	18,0	126,0
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	14=	.100	1,0	1,0	8,0	45,00
130=			31	32	132	1012
<u>Полдник</u>						
Штрудель "С фруктово-ягодной начинкой"	36-90	.100	8,0	9,0	44,0	250,0
Сок фруктовый	23-10	.200	0.60		34.00	132.00
60=			9	9	78	382

Директор _____ Муратова Т.А.
 Зав.производством _____ Еремеева Л.А.
 Калькулятор _____ Федорова С.Г.