

МЕНЮ на 10 Ноября 2025 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
<u>Завтрак</u>						
Бутерброд с сыром/масл.слив.	29-41	.040/20/5/15	5,7	9,7	6,1	140,8
Каша пшеничная молочная/ маслом слив.	26-69	.300(295/5	10,88	10,13	43,53	348,0
Чай с сахаром	1-72	.200	0,20		15,00	58,00
Батон	2-18	.060	5,24	1,17	21,07	175,20
	60=		22	21	88	720
<u>Обед 1 вариант</u>						
Салат "Весенний"/петр.	8-76	.100	1,54	4,0	9,0	88,0
Суп картофельный гороховый/кур.филе	16-98	.262,5(250/12,5	5,8	4,8	18,0	133,0
Котлеты из филе кур.паниров.с соусом	58-65	.110(80/30	13,44	12,5	17,3	183,0
Макароны отварные	13-78	.200	7,3	11,2	44,0	328,0
Чай с лимоном	4-30	.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	0,38	10,28	54,00
Яблоки	22-33	.145	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		33	34	136	980
<u>Обед 2 вариант</u>						
Салат "Весенний"/петр.	9-64	.110	1,6	4,5	9,5	80,0
Котлеты из филе кур.паниров.с соусом	58-65	.110(80/30	13,44	12,5	17,3	183,0
Макароны отварные	13-78	.200	7,3	11,2	44,0	328,0
Чай с лимоном	4-30	.200/7	0,3		15,2	60,0
Вафли "Вау вафли"	16-10	.030/шт	2,4	4,3	15,0	117,0
Хлеб пшеничный	2-95	.030	2,28	0,24	14,58	71,00
Хлеб ржаной	2-25	.030	1,98	0,38	10,28	54,00
Яблоки	22-33	.145	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		31	33	134	946
<u>Полдник</u>						
Штрудель "С фруктово-ягодной начинкой"	36-90	.100	8,0	9,0	50,0	270,0
Сок фруктовый	23-10	.200	0,60		34,00	132,00
	60=		9	9	84	402

Директор
Зав.производством
Калькулятор

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