

МЕНЮ на 23 Марта 2026 г. 1 день понедельник 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.	29-75	.045(25/5/15	4,8	8,8	5,5	140,0
Каша тиеничная молочная/ маслом слив.	26-40	.270/7	9,6	10,0	40,0	311,0
Чай с сахаром	1-67	.200	0,20		15,00	58,00
Батон	2-18	.060	5,24	1,17	21,07	175,20
	60=		20	20	81	684
<u>Обед 1 вариант</u>						
Капуста тушеная	12-74	.100	2,5	5,0	10,6	93,0
Суп картофельный гороховый/кур.филе	16-96	.262,5(250/12,5	6,5	5,7	21,0	166,0
Гуляш из куриного филе	58-67	.100(70/30	11,0	10,0	11,0	214,0
Макароны отварные	13-91	.200	7,0	12,2	45,6	326,0
Чай с лимоном	4-81	.200/7	0,3		15,2	60,0
Хлеб тиеничный	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	17-71	.115	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		32	34	136	1029
<u>Обед 2 вариант</u>						
Капуста тушеная	14-02	.110	3,3	5,5	11,6	101,0
Гуляш из куриного филе	58-67	.100(70/30	11,0	10,0	11,0	214,0
Макароны отварные	13-91	.200	7,0	12,2	45,6	326,0
Чай с лимоном	4-81	.200/7	0,3		15,2	60,0
Батончик "JET"	15-68	.040/шт	3,0	5,0	17,0	152,00
Хлеб тиеничный	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	17-71	.115.	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		31	34	134	1023
<u>Полдник</u>						
Слойка "с черносмородин. начинкой"	36-90	.100	6,50	7,0	36,0	280,0
Сок фруктовый	23-10	.200	0,60		34,00	132,00
	60=		7	8	70	412

Директор
Зав. производством
Калькулятор

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