

МЕНЮ на 10 Февраля 2026 г. 2 день вторник 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 масл.слив.	26-42	.033(18/15	3.92	9,3	6,3	97,0
Каша молочная "Дружба"с маслом слив.	26-54	.270/5	12.73	10,8	24,8	372,0
Кисель плодоваягодный	4-86	.200			32,0	163,0
Батон	2-18	.060	5.24	1.17	21,07	175,20
	60=		21	21	84	807
<u>Обед 1 вариант</u>						
Винегрет овощной с зел.горош.	17-79	.150/10	2.28	8,0	10,6	128,0
Щи из капуст с карт./фил.кур/смет	20-30	.267,5/250/12,5/5	1,8	5,85	8,0	98,0
Котлеты из филе курин. с соусом	42-06	.120(80/40	14,8	6,5	15,5	233,0
Каша гречневая рассыпчатая	19-16	.200	6,2	9,0	30,6	232,0
Напиток из плодов шиповника	7-78	.200	0,4		24,0	94,0
Хлеб ржаной	2-25	.030	1.98	0.36	10.26	54.00
Хлеб пшеничный	2-95	.030	2.28	0.24	14.58	71.00
Яблоки	17-71	.115	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		31	31	122	955
<u>Обед 2 вариант</u>						
Винегрет овощной с зел.горош.	17-79	.150/10	2.28	8,0	10,6	128,0
Котлеты из филе курин. с соусом	42-06	.120(80/40	14,8	6,5	15,5	233,0
Каша гречневая рассыпчатая	19-16	.200	6,2	9,0	30,6	232,0
Напиток из плодов шиповника	7-78	.200	0,4		24,0	94,0
Печенье "Шахматное"	20-30	.050	3,8	5,9	14,0	202,0
Хлеб ржаной	2-25	.030	1.98	0.36	10.26	54.00
Хлеб пшеничный	2-95	.030	2.28	0.24	14.58	71.00
Яблоки	17-71	.115	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		32	31	128	1059
<u>Полдник</u>						
Слойка "с вареной сгущенкой"	36-90	.100	6.50	8,0	35,0	285,0
Сок фруктовый	23-10	.200	0.60		34.00	132.00
	60=		7	8	69	417

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