

МЕНЮ на 24 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 сыром/масл.слив.	30-12	.045(25/5/15	4,8	8,8	5,5	140,0
Каша пшеничная молочная/ маслом слив.	26-03	.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>						
Салат "Весенний" с зел.горош.	11-46	.100/10	2,5	5,0	10,6	93,0
Суп картофельный гороховый/кур.филе	16-80	.262,5(250/12,5	6,5	5,7	21,0	166,0
Гуляш из куриного филе	58-14	.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	4-47	.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	20-02	.130/2шт.	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		32	34	136	1029
<u>Обед 2 вариант</u>						
Салат "Весенний" с зел.горош.	14-36	.130/10	5,0	6,0	13,0	111,0
Гуляш из куриного филе	58-14	.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	4-47	.200/7	0,3		15,2	60,0
Конд.изд. "Чоко пай"	13-90	.030/1шт	2,7	3,3	17,0	110,00
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	20-02	.130/2шт.	1,0	1,0	8,0	45,0
	130=		31	33	132	991
<u>Полдник</u>						
Слойка "с черносмородин. начинкой"	36-90	.100	6.50	12.42	51.30	280,0
Сок фруктовый	23-10	.200	0.60		34.00	132.00
	60=		7	12	85	412

Директор _____
 Зав.производством _____
 Калькулятор _____

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