



## Меню 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Неделя 2 день: 1

" " 2021

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (Масло растительное, Огурцы соленые) 5*	100	1,2	5,1	2,6	63
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И ГРЕНКАМИ (Батон, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Вода питьевая, Горох шлифованный, Лавровый лист, Лук репчатый, Масло растительное, Соль) 1*	250/5	6,95	4,55	22,55	159,5
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ В СМЕТАННОМ (Вода питьевая, Говядина, Мука пшеничная в/с, Сметана, Соль) 3*	100	12,93	10,36	2,74	155,63
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (Макароны, Масло сл-сливочное 82,5%, Соль) 1*	180	6,5	5,57	37,05	225,29
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИНЕРАЛАМИ	60	4,08	0,6	27	129,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ ВИТАМИНАМИ	50	2,75	1,45	19,5	106
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (Вода питьевая, Изюм, Лимонная кислота, Сахарный песок)	200	0,5	0,1	28,1	116
ГРУША	100	0,4	0,3	10,3	47
<b>Итого за Обед</b>	<b>1 045</b>	<b>35,31</b>	<b>28,03</b>	<b>149,84</b>	<b>1002,02</b>

Директор ГБОУ  
Зав. пищеблоком  
Бухгалтер



Способ приготовления блюд:  
1\* - отварное блюдо  
2\* - запеченное блюдо  
3\* - тушеное блюдо  
4\* - выпечное блюдо  
5\*-холодное блюдо