



## Меню 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Неделя 2 день: 2

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2021

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (Масло растительное, Огурцы свежие) 5*	100	0,7	5	2,3	60,8
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ (Картофель очищенный, Морковь очищенная, Петрушка свежая, Рыба филе с/м, Вода питьевая, Лавровый лист, Лук репчатый, Масло сл-сливочное 82,5%, Рис) 1*	250	3,5	6	11,5	87,5
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ (Батон, Мясо индейки(филе), Молоко, Масло растительное, Масло сл-сливочное 82,5%, Соль, Сухари панировочные) 2*	100	11,8	11,2	15	221
РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ (Морковь очищенная, Вода питьевая, Лук репчатый, Масло сл-сливочное 82,5%, Рис, Соль) 1*	180	4,16	5,95	37,56	220,5
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
СОК ФРУКТОВЫЙ МУЛЬТИФРУКТ	200	1	0,2	20,6	92
<b>Итого за Обед</b>	<b>940</b>	<b>27,99</b>	<b>30,4</b>	<b>133,46</b>	<b>917,4</b>
		Способ приготовления блюд: 1* - отварное блюдо 2* - запеченное блюдо 3* - тушеное блюдо 4* - выпечное блюдо 5*-холодное блюдо			

Директор ГБОУ \_\_\_\_\_  
 Зав. пищеблоком \_\_\_\_\_  
 Бухгалтер \_\_\_\_\_

