



Меню 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Неделя 2 день: 3

" " 2021

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
Обед					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ (Свекла очищенная, Масло растительное) 5*	100	1,43	6,09	8,36	93,9
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ ОТВАРНОЙ И СМЕТАНОЙ (ФИЛЕ цыпл.-бройлера, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Вода питьевая, Капуста б/к свежая, Лук репчатый, Масло сл-сливочное 82,5%, Сметана, Соль) 1*	250/15/5	6,2	5,93	7,9	115,3
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (Яйцо, Батон, Рыба филе с/м, Морковь очищенная, Молоко, Лук репчатый, Масло сл-сливочное 82,5%, Соль) 2*	100	13,95	4,88	11,3	145
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (Картофель очищенный, Молоко, Масло сл-сливочное 82,5%, Соль) 1*	180	3,72	6,48	24,36	169,2
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
КИСЕЛЬ БРУСНИЧНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (Крахмал, Брусника протертая с сахаром, Вода питьевая, Лимонная кислота)	200	0,1		20,5	83
Итого за Обед	960	32,23	25,43	118,92	842
Директор ГБОУ Зав. пищеблоком Бухгалтер		Способ приготовления блюд: 1* - отварное блюдо 2* - запеченное блюдо 3* - тушеное блюдо 4* - выпечное блюдо 5*-холодное блюдо			

