



**МЕНЮ (Льготное)  
2 день**

- 01/04 - 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	
	<b>Икра кабачковая (консервированная)</b>	
100	14 равных порций (грамм шпороного производства)	Б - 1,4 г, Ж - 4,01 г, У - 7,9г, ЭЦ - 73,8 ккал
	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b>	
250/10/5	Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая	Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,4 г, ЭЦ - 159,7 ккал
	<b>Шницель рубленый мясной</b>	
100	Говядина, Сливочное, Белый пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное	Б - 12,9 г, Ж - 9,96 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 193,8 ккал
	<b>Рис отварной</b>	
200	Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль	Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал
	<b>Компот из свежих яблок</b>	
200	Яблоки, Сахарный, Корица лимонная	Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>	
60		Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b>	
50		Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 138 ккал
	<b>Апельсин свежий</b>	
170		Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
	<b>Печенье</b>	
75		Б - 0,2 г, Ж - 2,5 г, У - 33,6 г, ЭЦ - 207,9 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_