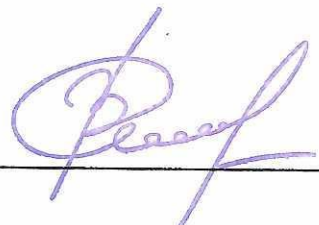




**МЕНЮ (Льготное)
5 день**

04/04 — 2025 г.

| Выход, г | Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год |
|----------|--|
| 100 | Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Стручки гороховые, Капуста квашеная, Лук зеленый, Масло растительное, Соль Б - 1,33 г, Ж - 8,2 г, У - 6,69 г, ЭЦ - 129,9 ккал |
| 25010/5 | Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Стручки гороховые, Фасоль перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Водочный лед, Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8 ккал |
| 300 | Голубцы ленивые Полдлина дылката св, Свинина жирок св, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 21,8 г, Ж - 18,75 г, У - 28,92 г, ЭЦ - 351,7 ккал |
| 200 | Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушеные, Крахмал картофельный, Сахар песок, Кипяток лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 25,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал |
| 50 | Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 135 ккал |
| 150 | Яблоко свежее Б - 0,6 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал |
| 75 | Сдоба обыкновенная Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 217,0 ккал |

Главный технолог 

Зав. производством _____