



МЕНЮ (Льготное)

10 день

13 / 02 / 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	
40/60	Яйцо с гарниром Яйцо куриное вареное, Гарнир из картофеля отвариваемый	Б - 5,5 г, Ж - 0,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,0 ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Сметана сливочная, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курочка отварная, Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая	Б - 9,05 г, Ж - 7,2 г, У - 15,06 г, ЭЦ - 175,9 ккал
100/40	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Лук репчатый, Батон мясной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль	Б - 8,3 г, Ж - 12,9 г, У - 12,63 г, ЭЦ - 205,4 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль	Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 39,5 г, ЭЦ - 254,4 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный)	Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 60 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 103 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,95 г, ЭЦ - 105 ккал
150	Мандарин свежий	Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 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 - 246,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____