

МЕНЮ (Циклическое меню )

16/05/2024 : 10 д

| Наименование  | выход | цена  | Наименование  | выход | цена   |
|---|-------|-------|---|-------|--------|
| Комплекс завтрак с 1-4 клас... (2)<br>=509ккал              | 1шт   | 79.20 | Компот из черной смородины<br>72ккал                        | 200гр | 13-55  |
| Икра кабачковая<br>38ккал                                   | 49гр  | 13-11 | Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55   |
| Котлета рыбная.<br>199ккал                                  | 90гр  | 37-92 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный<br>йодатом калия<br>58ккал | 30гр  | 1-15   |
| Пюре картофельное<br>141ккал                                | 150гр | 17-67 | Комплекс ОБЗ с 7-11 лет 1 смена<br>(2)<br>=919ккал          | 1шт   | 152.00 |
| Соус сметанный с томатом<br>26ккал                          | 30гр  | 3-47  | Икра кабачковая<br>38ккал                                   | 49гр  | 13-11  |
| Чай с медом<br>32ккал                                       | 200гр | 5-48  | Котлета рыбная.<br>199ккал                                  | 90гр  | 37-92  |
| Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55  | Пюре картофельное<br>141ккал                                | 150гр | 17-67  |
| Комплекс обед с 1-4 клас... (2)<br>=661ккал                 | 1шт   | 97.70 | Соус сметанный с томатом<br>26ккал                          | 30гр  | 3-47   |
| Икра кабачковая<br>28ккал                                   | 46гр  | 12-19 | Чай с медом<br>32ккал                                       | 200гр | 5-48   |
| Суп картофельный с вермишелью<br>64ккал                     | 200гр | 10-20 | Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55   |
| Котлета рыбная.<br>199ккал                                  | 90гр  | 37-92 | Суп картофельный с вермишелью<br>64ккал                     | 200гр | 10-20  |
| Пюре картофельное<br>141ккал                                | 150гр | 17-67 | Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55   |
| Соус сметанный с томатом<br>26ккал                          | 30гр  | 3-47  | Компот из черной смородины<br>72ккал                        | 200гр | 13-55  |
| Компот из черной смородины<br>72ккал                        | 200гр | 13-55 | Пирог с луком и яйцом<br>154ккал                            | 75гр  | 17-15  |
| Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55  | Свежие фрукты*<br>47ккал                                    | 1шт   | 30-35  |
| Хлеб ржано-пшеничный обогащенный<br>йодатом калия<br>58ккал | 30гр  | 1-15  | Комплекс ОБЗ с 7-11 лет 2 смена<br>(2)<br>=894ккал          | 1шт   | 152.00 |
| Комплекс Отдельные категории 1<br>смена (2)<br>=514ккал     | 1шт   | 81.20 | Икра кабачковая<br>28ккал                                   | 46гр  | 12-19  |
| Икра кабачковая<br>43ккал                                   | 56гр  | 15-11 | Суп картофельный с вермишелью<br>64ккал                     | 200гр | 10-20  |
| Котлета рыбная.<br>199ккал                                  | 90гр  | 37-92 | Котлета рыбная.<br>199ккал                                  | 90гр  | 37-92  |
| Пюре картофельное<br>141ккал                                | 150гр | 17-67 | Пюре картофельное<br>141ккал                                | 150гр | 17-67  |
| Соус сметанный с томатом<br>26ккал                          | 30гр  | 3-47  | Соус сметанный с томатом<br>26ккал                          | 30гр  | 3-47   |
| Чай с медом<br>32ккал                                       | 200гр | 5-48  | Компот из черной смородины<br>72ккал                        | 200гр | 13-55  |
| Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55  | Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55   |
| Комплекс Отдельные категории 2<br>смена (2)<br>=650ккал     | 1шт   | 99.50 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный<br>йодатом калия<br>58ккал | 30гр  | 1-15   |
| Икра кабачковая<br>17ккал                                   | 52гр  | 13-99 | Чай с медом<br>32ккал                                       | 200гр | 5-48   |
| Суп картофельный с вермишелью<br>64ккал                     | 200гр | 10-20 | Пирог с луком и яйцом<br>154ккал                            | 75гр  | 17-15  |
| Котлета рыбная.<br>199ккал                                  | 90гр  | 37-92 | Свежие фрукты"<br>47ккал                                    | 1шт   | 31-67  |
| Пюре картофельное<br>141ккал                                | 150гр | 17-67 | Комплекс ОБЗ с 12 лет 1 смена (2)<br>=988ккал               | 1шт   | 166.00 |
| Соус сметанный с томатом<br>26ккал                          | 30гр  | 3-47  | Икра кабачковая<br>38ккал                                   | 49гр  | 13-11  |

| Наименование  | выход | цена   | Наименование | выход | цена |
|---|-------|--------|--------------|-------|------|
| Котлета рыбная<br>222ккал                                   | 100гр | 42-12  |              |       |      |
| Пюре картофельное.<br>170ккал                               | 180гр | 21-21  |              |       |      |
| Соус сметанный с томатом<br>26ккал                          | 30гр  | 3-47   |              |       |      |
| Чай с медом<br>32ккал                                       | 200гр | 5-48   |              |       |      |
| Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55   |              |       |      |
| Суп картофельный с вермишелью.<br>81ккал                    | 250гр | 12-55  |              |       |      |
| Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55   |              |       |      |
| Компот из черной смородины<br>72ккал                        | 200гр | 13-55  |              |       |      |
| Пирог с луком и яйцом<br>154ккал                            | 75гр  | 17-15  |              |       |      |
| Свежие фрукты.<br>47ккал                                    | 1шт   | 34-26  |              |       |      |
| Комплекс ОВЗ с 12 лет 2 смена (2)<br>=972ккал               | 1шт   | 166.00 |              |       |      |
| Икра кабачковая<br>28ккал                                   | 46гр  | 12-19  |              |       |      |
| Суп картофельный с вермишелью.<br>81ккал                    | 250гр | 12-55  |              |       |      |
| Котлета рыбная<br>222ккал                                   | 100гр | 42-12  |              |       |      |
| Пюре картофельное.<br>170ккал                               | 180гр | 21-21  |              |       |      |
| Соус сметанный с томатом<br>26ккал                          | 30гр  | 3-47   |              |       |      |
| Компот из черной смородины<br>72ккал                        | 200гр | 13-55  |              |       |      |
| Хлеб пшеничный обогащенный йодатом<br>калия<br>73ккал       | 30гр  | 1-55   |              |       |      |
| Хлеб ржано-пшеничный обогащенный<br>йодатом калия<br>58ккал | 30гр  | 1-15   |              |       |      |
| Чай с медом<br>32ккал                                       | 200гр | 5-48   |              |       |      |
| Пирог с луком и яйцом<br>154ккал                            | 75гр  | 17-15  |              |       |      |
| Свежие фрукты ,<br>47ккал                                   | 1шт   | 35-58  |              |       |      |

Директор

Заведующий производством

## МЕНЮ (Цикличное меню )

16/05/2024 : 10 д

| Наименование   |         |       |
|--|---------|-------|
|  | выход   | цена  |
| <b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА</b>  |         |       |
| Салат из свеклы с зеленым горошком и яблоком<br>[169ккал, белки:1.3, жирь:15.1, углеводы:7.3, Ca:24.9, Mg:14.9, P:31.8, C:8.0]         | 100гр   | 20-39 |
| Салат из моркови<br>[123ккал, белки:1.2, жирь:9.4, углеводы:8.4, Ca:24.0, Mg:26.2, P:43.5, C:6.7]                                      | 100гр   | 14-27 |
| Салат из курицы со свежим огурцом и сыром<br>[221ккал, белки:12.5, жирь:14.2, углеводы:1.4, Ca:109.0, Mg:10.9, P:100.8, A:64.4, C:1.8] | 100гр   | 54-37 |
| Горбуша тушеная в томате с овощами<br>[129ккал, белки:10.8, жирь:7.3, углеводы:4.7, Ca:16.2, Mg:24.4, P:114.5, A:14.6, C:3.2]          | 50/50гр | 37-92 |
| Шницель мясной<br>[247ккал, белки:8.2, жирь:19.0, углеводы:11.0, Ca:9.2, Mg:13.1, P:88.7]  | 80гр    | 34-81 |
| Поджарка из куриного филе<br>[127ккал, белки:8.4, жирь:9.6, углеводы:2.1, Ca:5.6, Mg:3.2, P:10.4, C:2.4]                               | 65гр    | 34-65 |
| Жар - птица из куриного филе<br>[134ккал, белки:8.7, жирь:10.5, углеводы:1.7, Ca:108.3, Mg:12.7, P:72.9, A:29.1]                       | 70гр    | 46-64 |
| Каша молочная пшеничная<br>[259ккал, белки:7.9, жирь:6.9, углеводы:41.6, Ca:138.5, Mg:41.6, P:100.7, Fe:1.8, A:18.5]                   | 200/5гр | 17-35 |
| Фасоль бобовая с овощами<br>[272ккал, белки:12.8, жирь:10.2, углеводы:31.1, Ca:104.7, Mg:71.9, P:306.2, Fe:3.8, C:4.1]                 | 150гр   | 29-05 |
| Капуста тушеная<br>[88ккал, белки:2.7, жирь:3.6, углеводы:11.7, Ca:66.8, Mg:22.8, P:46.3, C:59.2]                                      | 150гр   | 22-81 |
| Чай с сахаром<br>[55ккал, углеводы:13.9]   | 200гр   | 3-00  |
| Сосиска в тесте<br>[216ккал, белки:5.6, жирь:10.4, углеводы:24.6, Ca:25.0, Mg:10.6, P:74.4, A:9.5]                                     | 75гр    | 23-15 |
| Пирог с мясом и рисом<br>[201ккал, белки:6.5, жирь:9.0, углеводы:23.5, Ca:19.7, Mg:11.0, P:76.1, Fe:1.0, A:8.6]                        | 75гр    | 33-24 |
| Угольник с клубникой<br>[182ккал, белки:3.3, жирь:5.7, углеводы:29.5, Ca:22.9, Mg:8.7, P:44.8, A:9.2, C:5.6]                           | 75гр    | 18-22 |
| Кекс "Творожный"<br>[228ккал, белки:5.3, жирь:9.9, углеводы:29.8, Ca:24.9, Mg:5.9, P:56.4, A:22.0, E:2.9]                              | 75гр    | 24-41 |
| Булочка со сгущенным молоком<br>[196ккал, белки:3.4, жирь:7.4, углеводы:28.9, Ca:17.9, Mg:6.6, P:42.5, A:8.6]                          | 75гр    | 22-24 |
| Булочка с маком<br>[228ккал, белки:5.0, жирь:9.0, углеводы:31.8, Ca:76.3, Mg:21.9, P:84.9, A:12.4]                                     | 75гр    | 17-82 |
| Желе вишневое<br>[127ккал, белки:4.5, жирь:0.1, углеводы:27.1, Ca:42.3, Mg:8.3, P:20.7, C:2.5]   | 200гр   | 27-38 |

Директор \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_