

МЕНЮ

на « 7 » февраля 2025 г.

	Наименование блюда	Пищевая энергетическая ценность, химический состав				Выход блюда
		Белки	Жиры	Углевод.	Калор.	
ЗАВТРАК	1. Омлет	12,70	18,0	3,20	225,50	150 (7-11)
	неароматизированный	16,90	24,0	4,80	300,70	200 (12-18)
	2. Чай с сахаром	0,4	0,1	5,2	23,70	200
	3. Батон	2,80	0,20	14,80	70,80	30 (7-11)
	Неароматизированный	3,80	0,40	24,60	93,80	40 (12-18)
4.						
	Всего:					Суммарно 53-50 (1-4 кл) 58-00 (5-11 кл)
ОБЕД	1. Неароматизированный	0,70	0,10	2,20	12,50	60 (7-11)
	2. Суп картофельный с овощами	1,20	0,10	3,70	20,80	100 (12-18)
	3. Суп картофельный с овощами	2,40	3,90	20,10	145,10	200 (7-11)
	4. Суп картофельный с овощами	5,80	4,10	14,20	117,0	250 (12-18)
	5. Картофель тушеный с мясом	11,40	13,60	21,79	304,60	230 (7-11)
	6. Картофель тушеный с мясом	11,84	13,60	21,79	304,60	250 (12-18)
	7. Салат фруктовый	1,0	0,20	20,20	86,60	200
	8. Кнед	1,52	0,16	9,84	46,90	25 (7-11)
	9. Кнед	2,28	0,24	14,76	70,80	30 (12-18)
	10. Кнед	1,65	0,80	9,90	48,90	25 (7-11)
11. Кнед	1,98	0,56	11,88	58,70	30 (12-18)	
12.						
13.						
14.						
	Всего:					Суммарно 85-00 (1-4 кл) 98-00 (5-11 кл)

с 1-4 классе бесплатно



Директор Игорь Диспетчер Алексей