

МЕНЮ

14.04.2026

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

39

М.И.Иванов

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
28/15/2011	САЛАТ "ВЕСНА" С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, СЫР ПОРЦИОННЫЙ	80/20	195	9,10	13,70	3,50
99/17/1к	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, ГОВЯДИНОЙ И ГРЕНКАМИ	250/10/10	188	9,22	5,22	28,70
454/17/1к	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ С СОУСОМ "ВЕСНА" РУБЛЕНАЯ	120	401	17,30	23,20	29,16
125/17/1к	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ И МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	226	47,25	11,42	28,54
679/17/1к	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	171	0,45	0,10	39,59
177/1к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	108	4,80	2,55	20,10
277/1к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	115	3,20	1,24	20,78
477/1к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
453/2008	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	75	214	4,05	1,50	46,35
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 336-40 руб.		1 170	1 670	95,81	59,37	227,50

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор