

Главный технолог

Зав. производством

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
40/20	Рыбцо с гарниром Рыбцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 3,3 г, Ж - 3,9 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72 ккал
200/5/5	Борщ с капустой, картошкой, курдюк отварной и сметаной Сметана овечья, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Курдюк свиной, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кишлот лимонная, Курдюк отварной, Сметана, Соль Б - 4,6 г, Ж - 5,64 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 84 ккал
90/30	Тертая мясная в соусе сметанном с томатом Говядина лопатка ошпаренная, Свиная ошеек ошпаренная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная Тонкая паста, Соль Б - 8 г, Ж - 10,21 г, У - 11,59 г, ЭЦ - 180 ккал
150	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 181 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 130 ккал

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	Каша манная молочная с маслом сливочным Крупа манная, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33,5 г, ЭЦ - 248,8 ккал
20/25	Булочка с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 85,8 ккал
200	Какао с молоком Какао-продукт, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,6 г, ЭЦ - 38 ккал

08 октября 2024 г. 10 день

МЕНЮ (Льготное)

