

МЕНЮ

Столовая лицей №1

на 19 Мая 2022 г.

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность			
		Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1

Горячий завтрак для учащихся 1-4 класс

Кнели из цыплят с соусом красным	080	11.42	11.35	5.51	183.2
Пюре картофельное	160	3.3	5.81	19.48	155.73
Чай с сахаром с лимоном	207	0.27	0.06	15.75	61.06
Хлеб белый	027	2.13	0.22	13.72	65.7
Итого по меню Комплекс №1	55-55	17	17	54	466

Меню: Комплекс №2

Горячий завтрак 5-11 классы

Биточки "Курочка Ряба"	100	19.24	16.12	7.02	267
Рис отварной	180	4.4	7.26	40.77	256
Напиток из сока	200	0.25	0	21.32	84
Хлеб целебный ржаной	028	1.98	0.34	14.28	61.6
Итого по меню Комплекс №2	71-64	26	24	83	669

Меню: Комплекс №4

Учащиеся из многодетных семей

Кнели из цыплят с соусом красным	080	11.42	11.35	5.51	183.2
Пюре картофельное	180	3.72	6.55	21.92	175
Чай с сахаром с лимоном	207	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб целебный ржаной	034	2.41	0.41	17.34	74.12
Булочка "Маковка"	050	3.79	7.16	26.74	188
Итого по меню Комплекс №4	63-74	22	26	87	679

Меню: Комплекс №5

Дотационное питание

Каша пшеничная вязкая	120	3.3	4.43	19.04	130.8
Чай полусладкий	200	0.2	0.05	10.02	38
Батон	020	1.44	0.49	9.62	50
Итого по меню Комплекс №5	8-30	5	5	39	219

Меню: Двухразовое питание для детей с ОВЗ

Завтрак

Кнели из цыплят с соусом красным	080	11.42	11.35	5.51	183.2
Пюре картофельное	160	3.3	5.81	19.48	155.73
Чай с сахаром с лимоном	207	0.27	0.06	15.75	61.06
Хлеб белый	027	2.13	0.22	13.72	65.7

Обед

Суп картофельный "Рисовое зернышко"	250	2.02	2.75	19.71	103
Напиток апельсиновый	200	0.18	0.04	16.59	65
Хлеб белый	029	2.29	0.23	14.73	70.57
Треугольник с фаршем	070	6.05	7.95	18.97	172.2
Итого по меню Двухразовое питание для детей с ОВЗ	95-55	28	28	124	876

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

г. ЗЕЛЕНОДОЛЬСК, ул. НОВОГО