

ИП Шепелев А.Н.
МЕНЮ
СТОЛОВОЙ Гимназии № 42
на "31" марта 2021 года



№ Рецептуры	Наименование блюда для учащихся с 7 до 11 лет	Завтрак ГП		Питательные вещества			Энерг. ценн.
				Белки	Жиры	Углев.	
№ 112 П 2008г	Каша пшеничная молочная жидкая	1\170	10-85	4,41	5,31	25,10	166,2
№ 269 П 2008 г	Какао с молоком	1\200	10-91	2,79	3,19	19,71	118,69
№ 93 П 2013г	Бутерброд с маслом	10\30	9-66	2,36	9,15	15,02	153
№ 80 М 2003 г	Сыр порционный	1\20	14-62	4,6	5,8	0	72
	Яблоко свежее	1штг	28-71	0,4	0,4	9,8	44
№ 109 П 2013	Хлеб ржаной	1\23	1-31	1,66	0,28	8,41	43,93
		76-06					
		Обед ГП					
№ 46 П 2013 г	Суп картофельный с клецками	1\250	8-28	1,2	2,6	8,775	63,25
№ 173 М 2003 г	Котлеты "Студенческие"	1\90	42-66	30,92	20,6	25,01	318,46
№ 317 М 2003г	Рагу из овощей	1\150	12-77	3,29	7,18	19,04	156,6
№ 394 М 2003г	Компот из свежих яблок	1\200	8-36	0,21	0,21	15,27	62
№ 109 П 2008г	Хлеб ржаной	1\40	2-22	2,89	0,52	14,65	76,39
№ 108 П 2008г	Хлеб пшеничный	1\20	1-77	1,14	0,14	7,46	33,9
		76-06					
		Завтрак П					
№ 112 П 2008г	Каша пшеничная молочная жидкая	1\200	12-77	5,89	7,09	33,47	221,6
№ 269 П 2008 г	Какао с молоком	1\200	10-91	2,79	3,19	19,71	118,69
№ 93 П 2013г	Бутерброд с маслом	30\10	9-66	2,36	9,15	15,02	153
	Мандарин	1штг	17-54	0,81	3,1	11,54	53
	Сыр порционный	1\10	7-66	2,29	2,9	0	36
№ 109 П 2013	Хлеб ржаной	1\26	1-46	1,98	0,36	10,02	52,2
		60-00					
		Обед П					
№ 46 П 2013 г	Суп картофельный с клецками	1\250	8-28	1,2	2,6	8,775	63,25
№ 173 М 2003 г	Котлеты "Студенческие"	1\100	47-40	30,92	20,6	25,01	318,46
№ 317 М 2003г	Рагу из овощей	1\190	16-97	3,29	7,18	19,04	156,6
№ 394 М 2003г	Компот из свежих яблок	1\200	8-36	0,21	0,21	15,27	62
№ 108 П 2008г	Хлеб пшеничный	1\20	1-77	1,14	0,14	7,46	33,9
№ 109 П 2008г	Хлеб ржаной	1\40	2-22	2,89	0,52	14,65	76,39
		85-00					
		ПОЛДНИК					
№ 394 М 2003г	Компот из свежих яблок	1\200	8-36	0,21	0,21	15,27	62
№ 741 П 2008 г	Пирожок печеный с мясом	1\75	21-89	8,85	3,3	52,26	273,84
		БЛЮДА ДЛЯ СВОБОДНОГО ВЫБОРА					
		ДИЕТИЧЕСКИЙ СТОЛ					
№ 112 П 2008г	Каша пшеничная молочная жидкая	1\200	12-77	5,89	7,09	33,47	221,6
№ 269 П 2008 г	Какао с молоком	1\200	10-91	2,79	3,19	19,71	118,69
		ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА					
№ 64 М 2003 г	Салат из свеклы с растительным маслом	1\100	7-73	0,84	5,05	5,07	69
№ 2 М 2003 г	Винегрет овощной	1\100	10-52	1,23	10,12	7,47	126,67
		ПЕРВЫЕ БЛЮДА					
№ 121 М 2003 г	Суп картофельный с крупой рисовой	1\250	10-05	2,4	4,48	17,46	121
№ 46 П 2013 г	Суп картофельный с клецками	1\250	8-28	1,2	2,6	8,775	63,25
		ВТОРЫЕ БЛЮДА					
№ 443 М 2003 г	Картофельное пюре	1\150	14-00	3,24	5,595	22,05	156
№ 317 М 2003г	Рагу из овощей	1\200	17-03	3,29	7,18	19,04	156,6
		ГАРНИР					
№ 238 М 2003 г	Рыба припущенная	1\100	50-65	19,5	0,72	0,36	86
№ 173 М 2003 г	Котлеты "Студенческие"	1\100	47-40	30,92	20,6	25,01	318,46
		НАПИТКИ					
№ 394 М 2003г	Компот из свежих яблок	1\200	8-36	0,21	0,21	15,27	62
№ 443 М 2003 г	Чай с сахаром	1\200	1-64	0,2	0	15,01	57
		ВЫПЕЧКА					
№ 515 М 2003 г	Пирожок печеный с картофелем и луком	1\75	6-69	5,28	6,43	34,14	216
1091\1983	Пирожок печеный с капустой и яйцом	1\75	5-76	5,45	7,08	28,88	201

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ИП Шепелев А.Н.

Калькулятор

Зав.производством