

ИП Шепелев А.Н.  
МЕНЮ  
СТОЛОВОЙ Гимназии № 42  
на "28" апреля 2021 года



№ Рецептуры	Наименование блюда для учащихся с 7 до 11 лет	Завтрак ГП		Пищевые 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\15	11-14	3,48	4,42	0	54,6
	Яблоко свежее	1шт	31-90	3,0	1,0	42,0	192
№ 109 П 2013	Хлеб ржаной	1\28	1-60	2,13	0,39	10,79	36,51
		76-06					
		Обед ГП					
№ 46 П 2013 г	Суп картофельный с клецками	1\250	8-60	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	13-22	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	2-26	2,89	0,52	14,65	76,39
№ 108 П 2008г	Хлеб пшеничный	1\10	0-96	0,57	0,07	3,73	16,95
		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\15	13-05	2,36	9,15	15,02	153
	Яблоко свежее <i>Цукат.</i>	1шт	22-33	3,0	1,0	42,0	192
№ 109 П 2013	Хлеб ржаной	1\15	0-94	1,08	0,19	5,49	28,64
		60-00					
		Обед П					
№ 46 П 2013 г	Суп картофельный с клецками	1\250	8-60	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	16-75	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	1-76	1,14	0,14	7,46	33,9
№ 109 П 2008г	Хлеб ржаной	1\36	2-13	2,17	0,39	11,02	57,42
		85-00					
<b>ПОЛДНИК</b>							
№ 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	21-99	8,85	3,3	52,26	273,84
<b>БЛЮДА ДЛЯ СВОБОДНОГО ВЫБОРА</b>							
<b>ДИЕТИЧЕСКИЙ СТОЛ</b>							
№ 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
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>							
№ 64 М 2003 г	Салат из свеклы с растительным маслом	1\100	9-67	0,84	5,05	5,07	69
№ 22 П 2013 г	Салат из свежих помидор с растительным маслом	1\100	25-90	1,08	8,46	4,6	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>							
№ 121 М 2003 г	Суп картофельный с крупой рисовой	1\250	10-22	2,4	4,48	17,46	121
№ 46 П 2013 г	Суп картофельный с клецками	1\250	8-60	1,2	2,6	8,775	63,25
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>							
№ 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
<b>ГАРНИР</b>							
№ 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
<b>НАПИТКИ</b>							
№ 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
<b>ВЫПЕЧКА</b>							
№ 515 М 2003 г	Пирожок печеный с картофелем и луком	1\75	7-23	5,28	6,43	34,14	216
1091\1983	Пирожок печеный с капустой и яйцом	1\75	5-92	5,45	7,08	28,88	201
№ 516 М 2003 г	Пирожок печеный с джемом	1\75	8-05	4,9	5,18	46,02	247

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ИП Шепелев А.Н.

Калькулятор

Зав.производством