

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 19 апреля 2021 года

Наименование	Энергетическая ценность (ккал)	Цена	Кол-во, гр.
ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС			
Бутерброд с сыром <i>(хлеб пшеничный, сыр)</i>	154	10-80	30/15
Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным <i>(крупа рис, молоко, вода, масло сливочное, соль, сахарный песок)</i>	294	12-70	200/5
Котлета рубленая из курицы (филе куриное) <i>(филе курицы, хлеб пшеничный, сухари панировочные, соль, масло слив., вода)</i>	148	33-00	50
Чай с сахаром	60	1-60	200/15
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:	722	59-50	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС			
Салат из капусты свежей с маслом растительным <i>(капуста урожай 2021 года, морковь, масло растительное, сахарный песок)</i>	56	5-00	60
Суп-лапша с курицей <i>(лапша, морковь, лук, соль, масло растительное, курица)</i>	113	9-60	250/15
Гуляш из говядины <i>(говядина, масло растительное, мука, соль, паста томатная, лук)</i>	110	33-10	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным <i>(крупа гречневая, соль, масло сливочное)</i>	244	13-20	150/5
Чай с сахаром	60	1-60	200/15
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:	649	63-90	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС			
Бутерброд с сыром <i>(хлеб пшеничный, сыр)</i>	154	10-80	30/15
Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным <i>(крупа рис, молоко, вода, масло сливочное, соль, сахарный песок)</i>	294	12-70	200/5
Котлета рубленая из курицы (филе куриное) <i>(филе курицы, хлеб пшеничный, сухари панировочные, соль, масло слив., вода)</i>	148	33-00	50
Чай с сахаром	60	1-60	200/15
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:	722	59-50	
ОБЕД			
Салат из капусты свежей с маслом растительным <i>(капуста урожай 2021 года, морковь, масло растительное, сахарный песок)</i>	56	5-00	60
Суп-лапша с курицей <i>(лапша, морковь, лук, соль, масло растительное, курица)</i>	113	9-60	250/15
Гуляш из говядины <i>(говядина, масло растительное, мука, соль, паста томатная, лук)</i>	110	33-10	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным <i>(крупа гречневая, соль, масло сливочное)</i>	244	13-20	150/5
Чай с сахаром	60	1-60	200/15
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:	649	63-90	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В