

МЕНЮ
 На 11 октября 2022 года
 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 гимназии № 12

«Приятного аппетита»

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
(1 — 4 класс)							
ЗАВТРАК							
т.24/96	Зеленый горошек	60	1,92	1,2	10,4	46	18,65
268/17, 331	Шницель рубленый с соусом сметанным с томатом (свинина)	90/30	10,78	15,25	12,77	250,2	37,92
302/17	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,3	4,5	38,85	221,25	8,80
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	3,91
Утв	Батон домашний	40	3,16	0,4	19,32	94	1,89
ТУ	Мармелад	15	0,01	0,4	11,91	48,15	5,28
ТУ	Итого завтрак	607	22,3	21,37	108,45	721,6	76,45
ОБЕД							
70/17	Огурец свежий	60	0,48	0,06	1,02	6	10,10
103/17	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	200/2	2,16	2,24	14	94,6	8,52
229/17	Рыба тушеная в томате с овощами	150	14,61	14,6	13,2	202,5	35,75
310/17	Картофель отварной	150	2,85	4,33	23,01	142,33	18,47
350/17	Кисель из вишни	200	0,15	0,08	24,5	114,6	13,02
Утв	Батон домашний	30	2,37	0,3	14,49	70,5	1,41
ТУ	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,84	79,2	2,43
338/17	Слива	100	0,6	0,6	14,7	70,5	17,33
338/17	Итого обед	932	25,86	22,69	120,76	780,23	107,03
(5 — 11 класс)							
Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК							
229/17	Рыба тушеная в томате с овощами	200	16,48	16,47	15,6	270	49,90
310/17	Картофель отварной	180	3,4	5,2	27,6	170,8	24,43
70/17	Огурец свежий	60	0,48	0,06	1,02	6	10,10
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	1,99
Утв	Батон домашний	40	3,16	0,4	19,32	94	1,89
ТУ	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,88	59,4	1,82
	Итого завтрак	715	25,57	22,51	90,42	660,2	90,13
ОБЕД							
103/17	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	250/2	2,7	2,8	17,5	118,25	11,94
256/17	Мясо (говядина) тушеное	100	15,2	19,38	2,56	225	73,02
302/17	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,56	5,4	46,62	256,56	12,38
т.24/96	Зеленый горошек	60	1,92	1,2	10,4	46	18,65
348/17	Компот из сухофруктов	200	0,34	0,7	29,85	122,2	6,01
Утв	Батон домашний	50	3,95	0,5	24,15	117,5	2,36
ТУ	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,88	59,4	1,82
	Итого обед	810	33,65	30,34	142,96	944,91	126,18
	ИТОГО	840	35,63	30,7	154,84	1004,31	216,31

Директор
 Зав. производством
 Калькулятор



М.Ф. Марченко
 М.Н. Шевченко
 Л.В. Сишова



NAME: _____
NO. 94
Date: 1/11/2024
HAMBURG
KARTE



SPICE
NAME: _____
ID: 13
LEHA
HÄMEHÖRANNE
Högstads







МЕНЮ
На 11 октября 2022 года
для гимназии № 12

«Приятного аппетита!»

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
(1 — 4 класс)							
ЗАВТРАК							
г.24/96	Зеленый горошек	60	1,92	1,2	10,4	46	18,65
268/17, 331/17	Шницель рубленый с соусом сметанным с томатом (свинина)	90/30	10,78	15,25	12,77	250,2	37,92
302/17	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,3	4,50	38,85	221,3	8,80
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	3,91
Утв	Батон домашний	40	3,16	0,4	19,32	94	1,89
ТУ	Мармелад	15	0,01		11,91	48,15	5,28
	Итого завтрак	607	22,30	21,37	108,45	721,60	76,45
ОБЕД							
70/17	Огурец свежий	60	0,48	0,06	1,02	6,00	10,10
103/17	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	200/2	2,16	2,24	14	94,6	8,52
229/17	Рыба тушеная в томате с овощами	150	14,61	14,6	13,2	202,5	35,75
310/17	Картофель отварной	150	2,85	4,33	23,01	142,33	18,47
350/17	Кисель из вишни	200	0,15	0,08	24,5	114,6	13,02
Утв	Батон домашний	30	2,37	0,3	14,49	70,5	1,41
ТУ	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,84	79,2	2,43
338/17	Слива	100	0,6	0,6	14,7	70,5	17,33
	Итого обед	932	25,86	22,69	120,76	780,23	107,03
(5 — 11 класс)							
Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК							
229/17	Рыба тушеная в томате с овощами	200	16,48	16,47	15,6	270	49,90
310/17	Картофель отварной	180	3,4	5,2	27,6	170,8	24,43
70/17	Огурец свежий	60	0,48	0,06	1,02	6,0	10,10
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	1,99
Утв	Батон домашний	40	3,16	0,4	19,32	94	1,89
ТУ	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,88	59,4	1,82
	Итого завтрак	715	25,57	22,51	90,42	660,2	90,13
ОБЕД							
103/17	Суп картофельный с вермишелью	250	2,7	2,8	17,5	118,25	9,36
229/17	Рыба тушеная в томате с овощами	200	16,48	16,47	15,6	270	49,90
304/17	Рис отварной	180	4,6	6,4	44	251,6	15,58
70/17	Помидор свежий	60	0,48	0,06	1,02	6	5,10
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32	132,8	6,01
Утв	Батон домашний	50	3,95	0,5	24,15	117,5	2,36
ТУ	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,88	59,4	1,82
	Итого обед	970	30,85	26,68	146,15	955,55	90,13

Директор
Зав. производством
Калькулятор



М.Ф. Марченко
М.Н. Шевченко
Л.В. Синцова