

МЕНЮ  
На 24 сентября 2022 года  
для гимназии № 12

(5 — 11 класс)

«Приятного аппетита!»

ЗАВТРАК

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
318/16, 331/17	Биточек рубленый из мяса птицы с соусом сметанным с томатом	100/50	10,78	15,25	12,77	250,2	50,26
309/17	Макаронные изделия отварные	180	4,6	5,4	31,73	202,1	16,74
70/17	Помидор свежий	60	0,48	0,06	1,02	6,00	5,10
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	1,99
	Батон домашний	40	3,16	0,4	19,32	94	1,89
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,88	59,4	1,82
338/17	Яблоко	100	0,4	0,3	10,3	47	12,33
		<b>775</b>	<b>21,47</b>	<b>21,79</b>	<b>102,02</b>	<b>718,70</b>	<b>90,13</b>

ОБЕД

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
113/17	Суп лапша на бульоне из птицы	250	2,57	5,54	21,6	165,75	12,87
288/17	Птица отварная	100	21,98	18	10,35	248	33,05
312/17	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,5	164,7	21,13
342/17	Компот из клубники	200	0,16	0,16	27,88	114,6	18,90
	Батон домашний	50	3,95	0,5	24,15	117,5	2,36
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,88	59,4	1,82
		<b>810</b>	<b>34,32</b>	<b>30,32</b>	<b>120,36</b>	<b>869,95</b>	<b>90,13</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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

