



Меню на "18" мая 2026 г  
 для обучающихся 1 — 4 классов

6 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
ПР/331	Тефтели из индейки с соусом сметанным с томатом (мясо индейки, крупа рисовая, яйцо кур., соус- томат. пюре, сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	65/25	36,00	9,68	8,89	14,24	100,80
309	Макаронные изделия отварные (макароны из пшеч. муки, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	20,00	5,80	6,01	36,05	192,46
377	Чай с апельсином с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	20/15	4,06	2,60	0,42	15,69	77,10
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>82,06</b>	<b>18,24</b>	<b>19,55</b>	<b>80,40</b>	<b>487,35</b>
<b>Обед</b>							
25	Салат «Степной»	60	12,00	0,89	3,71	4,48	52,67
102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне из мяса цыплят, зелению (св. картофель, горох лущеный, морковь, лук репч., раст. масло, мясо цыплят, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	30,00	8,82	8,95	25,53	230,33
291	Плов из цыплят (мясо цыплят, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир. Соль)	40/170	58,00	11,85	12,01	41,53	344,21
377	Чай с лимоном с сахаром (чай черный, сахар, лимон св.)	200/15	10,00	0,16	0,03	10,22	62,99
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	25/15	4,91	2,86	0,39	18,75	89,95
<b>Итого:</b>		<b>741</b>	<b>114,91</b>	<b>24,58</b>	<b>25,09</b>	<b>100,51</b>	<b>780,15</b>
<b>Всего:</b>		<b>1291</b>	<b>196,97</b>	<b>42,82</b>	<b>44,64</b>	<b>180,91</b>	<b>1267,50</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Климова*

