



МЕНЮ

№ 21 от 10.10.2024г.

Горячий обед



Untermyer
Restaurant
St. Petersburg

Всего в заказе: 1-11 шт.

Наименование блюда	Возврат	Аналитический состав				Цена
		Жиры	Белки	Углеб.	Калории	
1. Суп-пюре из картофеля	10	0.10	0.10	0.10	21.00	12.71
2. Суп-пюре из овощей	10	0.10	0.10	0.10	22.00	12.44
3. Суп-пюре из овощей и картофеля	10	0.10	0.10	0.10	23.00	12.79
4. Суп-пюре из овощей	10	0.10	0.10	0.10	24.00	12.76
5. Суп-пюре из овощей	10	0.10	0.10	0.10	25.00	12.45
6. Суп-пюре из овощей (картофель)	10	0.10	0.10	0.10	26.00	12.15
7. Суп-пюре из овощей (картофель)	10	0.10	0.10	0.10	27.00	12.77
8. Суп-пюре из овощей	10	0.10	0.10	0.10	28.00	12.40

Имя, Фамилия: С. С. С.

Имя, Фамилия: С. С. С.





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

МЕНЮ

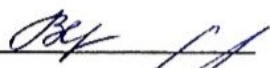
«21» 05 2024г.

Горячий завтрак

13 день

Возрастная категория 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	Эн,ккал	
Винегрет овощной	60	1,50	5,00	13,90	111,00	12,67
Кура запеченная	100	10,30	11,89	10,12	203,50	72,43
Макароны отварные	150	5,82	1,90	26,08	128,00	10,28
Компот из яблок + Витамин С	200	0,08	0,08	13,94	63,28	8,72
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	26	0,70	0,10	9,40	41,30	2,24
Хлеб "Свежий" пшеничный витамин.	18	1,66	0,26	10,68	50,00	1,36
Стоимость дня	554	20,06	19,23	84,12	597,08	107,70

Зав. Столовой 

Мед. Работник 