



Меню Приятного аппетита!

25.10.2024

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	-------------------------

Завтрак 1-4 классы

125	Йогурт фруктовый	46-00
200	Каша молочная геркулесовая с маслом	25-49
200	Чай с молоком	9-35
37	Батон витаминизированный"	4-36

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

90	Тефтели из говядины и свинины	58-59
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	32-71
200	Чай с сахаром	3-46
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-08
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Комплекс 5-11 классы (базовый) 98-52

Обед 5-11 классы

250	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	22-21
100	Тефтели из говядины и свинины	63-86
180/25	Картофельное пюре/Помидор свежий 180/25 (о.ч)	45-77
200	Напиток из шиповника	10-72
33	Хлеб Чиабатта	3-55
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

90	Тефтели из говядины и свинины	58-59
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	32-71
200	Чай с сахаром	3-46
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-08
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Комплекс 5-11 классы (№2) 98-52

Обед для групп продленного дня

200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	18-04
80	Тефтели мясные	52-19
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	32-71
200	Напиток из шиповника	10-72
34	Хлеб Чиабатта	3-64
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед для групп продленного дня 118-98

Полдник для групп продленного дня

200	Сок фруктовый 0,2	32-36
100	Пирожок печеный с курагой	21-80
140	Груши свежие*	30-00

Итого за Полдник для групп продленного дня 84-16

(2 смена) Обед 1-4 классы

200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	18-04
90	Тефтели из говядины и свинины	58-59
160	Картофельное пюре**160	34-39
200	Напиток из шиповника	10-72
40	Хлеб Чиабатта	4-37
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за (2 смена) Обед 1-4 классы 127-79

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

125	Йогурт фруктовый	46-00
200	Каша молочная геркулесовая с маслом	25-49
200	Чай с молоком	9-35
37	Батон витаминизированный"	4-36
200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)"	18-04
90	Тефтели из говядины и свинины	58-59
160	Картофельное пюре**160	34-39
200	Напиток из шиповника	10-72
40	Хлеб Чиабатта	4-37
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед) 212-99

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

90	Тефтели из говядины и свинины	58-59
150	Картофельное пюре** (о. ч.)	32-71
200	Чай с сахаром	3-46
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-08
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
80	Огурец малосольный	23-84
250	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	22-21
250	Макароны с соусом Болоньезе	70-07
200	Напиток из шиповника	10-72
130	Яблоко свежее	17-04
47	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-91

Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед) 246-31

(2 смена) Обед 5-11 классы (базовый)

250	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	22-21
100	Тефтели из говядины и свинины	63-86
180/25	Картофельное пюре/Помидор свежий 180/25 (о.ч)	45-77
200	Напиток из шиповника	10-72
33	Хлеб Чиабатта	3-55
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за (2 смена) Обед 5-11 классы (базовый) 147-79

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____