(Меню школа)

| Выход (г) | Наименование блюда | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|--------------|-------------------------------------|---|----------------------------|
| | <u> 3</u> <i>aen</i> | <u>прак</u> | |
| 205 | Каша манная молочная жидкая | Калорийность-220, Белки-6, Жиры-7, Углеводы- 32, ВитаминА-41, ВитаминС-1, Кальций-135, Фосфор-123 | 15-34 |
| 50 | Бутерброд с маслом | Калорийность-191, Белки-3, Жиры-12, Углеводы- 18, ВитаминА-60, Кальций-10, Фосфор-27 | 16-02 |
| 200 | Кофейный напиток с молоком | Калорийность-88, Белки-3, Жиры-3, Углеводы-14, ВитаминА-19, ВитаминС-1, Кальций-108, Фосфор-77 | 11-62 |
| 110 | Йогурт 110гр | Калорийность-63, Белки-5, Жиры-5, ВитаминА- 100, Кальций-22, Фосфор-77, Железо-1 | 45 |
| 15 | Хлеб ржаной 20гр | Калорийность-26, Белки-1, Углеводы-7, ВитаминС-5, Кальций-5, Фосфор-3 | 2-11 |
| | Итого за завтрак | • Калорийность-588, Белки-18, Жиры-27, Углеводы-71, ВитаминА-220, ВитаминС-7, Кальций-280, Фосфор-307, Железо-1 | 90-09 |
| | <u> 3aвт</u> | <u>рак2</u> | |
| 70 | Горячий бутерброд с курочкой | Калорийность-193, Белки-8, Жиры-8, Углеводы- 22, ВитаминА-39, ВитаминС-2, Кальций-128, Фосфор-120, Железо-1 | 25-27 |
| 200 | Чай с сахаром | Калорийность-52, Белки-1, Углеводы-20, Кальций-12, Фосфор-8, Железо-1 | 1-64 |
| 200 | Яблоки | Калорийность-94, Белки-1, Жиры-1, Углеводы-20, ВитаминС-20, Кальций-32, Фосфор-22, Железо-4 | 28 |
| | Итого за завтрак2 | Калорийность-339, Белки-10, Жиры-9, Углеводы- 62, ВитаминА-39, ВитаминС-22, Кальций-172, Фосфор-150, Железо-6 | 54-91 |
| | <u>οб</u> | <u>eò</u> | |
| 100 | Салат из свежих помидор с перцем | Калорийность-112, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-4, ВитаминС-58, Кальций-21, Фосфор-22, Железо-1 | 18-94 |
| 250 | Суп картофельный с фасолью | Калорийность-99, Белки-2, Жиры-4, Углеводы-14, ВитаминС-1, Кальций-82, Фосфор-258, Железо-2 | 27-61 |
| 120 | Котлеты из говядины | Калорийность-290, Белки-16, Жиры-21, Углеводы-10, ВитаминА-39, Кальций-45, Фосфор- 181, Железо-2 | <i>78-46</i> |
| 250 | Картофель тушенный | Калорийность-298, Белки-7, Жиры-19, Углеводы- 25, ВитаминА-33, ВитаминС-13, Кальций-110, Фосфор-175, Железо-2 | 27-76 |
| 200 | Компот из кураги | Калорийность-86, Белки-1, Углеводы-20, ВитаминС-1, Кальций-32, Фосфор-29, Железо-1 | 6-77 |
| 50 | Хлеб пшеничный | Калорийность-118, Белки-4, Углеводы-24, Кальций-10, Фосфор-33, Железо-1 | <i>3-75</i> |
| 40 | Хлеб ржаной | Калорийность-70, Белки-3, Углеводы-13, Кальций-14, Фосфор-80, Железо-1 | 4-23 |
| | Итого за обед | Калорийность-1 073, Белки-34, Жиры-54, Углеводы-110, ВитаминА-72, ВитаминС-73, | 167-52 |

<u>ужин2</u>

| 200 | Снежок | Калорийность-158, Белки-28, Жиры-36, Углеводы-6, ВитаминС-1, Кальций-300, Фосфор- 432, Железо-1 | 27-89 |
|------------|-------------------------------|---|-------------|
| 40 | Пряник | Калорийность-146, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-30, Кальций-4, Фосфор-20 | 6-65 |
| | Итого за ужин2 | 2 Калорийность-304, Белки-30, Жиры-38, Углеводы-36, ВитаминС-1, Кальций-304, Фосфор- 452, Железо-1 | 34-54 |
| | уэн | <u>син</u> | |
| 100 | Огурцы свежие | Калорийность-6, Углеводы-1, ВитаминС-4, Кальций-9, Фосфор-15 | 11-97 |
| 150 | Мясо тушеное | Калорийность-364, Белки-24, Жиры-27, Углеводы-5, ВитаминС-6, Кальций-17, Фосфор- 251, Железо-4 | 92-62 |
| 250 | Каша гречневая рассыпчатая | Калорийность-289, Белки-9, Жиры-6, Углеводы- 12, Кальций-85, Фосфор-131, Железо-2 | 11-31 |
| 200 | Сок фруктовый | Калорийность-110, Белки-1, Углеводы-25, ВитаминС-8, Кальций-40, Фосфор-36 | 21 |
| <i>150</i> | Мандарины | Калорийность-24, Углеводы-5 | <i>34-5</i> |
| 50 | Хлеб пшеничный | Калорийность-118, Белки-4, Углеводы-24, Кальций-10, Фосфор-33, Железо-1 | 3-74 |
| 40 | Хлеб ржаной(в) | Калорийность-80, Белки-3, Жиры-1, Углеводы-16, Кальций-19, Фосфор-63, Железо-2 | 4 |
| | Итого за ужин | Калорийность-991, Белки-41, Жиры-34, Углеводы-88, ВитаминС-18, Кальций-180, Фосфор-529, Железо-9 | 179-14 |
| | Итого за | Калорийность-3 295, Белки-133, Жиры-162, Углеводы-367, ВитаминА-331, ВитаминС-121, Кальций-1 250, Фосфор-2 216, Железо-27 | 526-2 |

