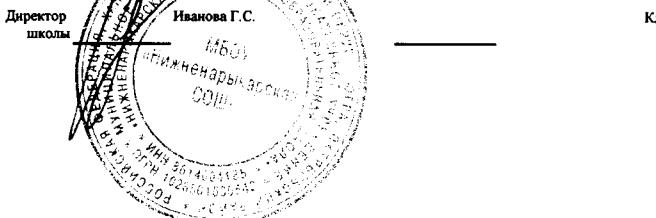


**(Школа 7-10 новое меню весна)**

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак I</u></b>			
80	<b>Салат из свежих помидоров</b> помидоры свежие, лук репчатый, масло растительное, соль	кКал-16, Бел-1, Угл-3	<b>7-53</b>
55	<b>Сосиски отварные</b>	кКал-124, Бел-6, Жир-11	<b>32-29</b>
200	<b>Капуста тушеная.</b> капуста свежая, мясо говядина, морковь, томатная паста, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, мука в/с, соль, сахар	кКал-73, Бел-2, Жир-4, Угл-5	<b>106-47</b>
200	<b>Кофеинный напиток с молоком</b> молоко, сахар, кофеинный напиток I	кКал-70, Бел-2, Жир-2, Угл-10	<b>10-73</b>
40	<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>4-41</b>
200	<b>Питьевая вода</b>	кКал-180, Бел-8, Жир-3, Угл-29	<b>4-00</b>
<b><u>Обед</u></b>			
100	<b>Овощи натуральные (огурцы свежие)</b>	кКал-28, Бел-2, Угл-5	<b>13-69</b>
250	<b>Рассольник ленинградский с крупой</b> картофель, огурцы консервированные, морковь, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло сливочное, соль	кКал-119, Бел-2, Жир-4, Угл-17	<b>20-74</b>
80	<b>Гуляши из говядины</b> мясо говядина, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, мука в/с, соль	кКал-91, Бел-11, Жир-5, Угл-2	<b>60-18</b>
150	<b>Макаронные изделия отварные</b>	кКал-175, Бел-6, Жир-1, Угл-36	<b>9-44</b>
60	<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>6-62</b>
200	<b>Компот из плодов или ягод сушеных (Чернослив с изюмом)</b> сахар, чернослив, изюм	кКал-37, Угл-9	<b>13-53</b>
100	<b>Грудинка</b>	кКал-57, Бел-1, Угл-11	=



Кладовщик Григорин С.С.