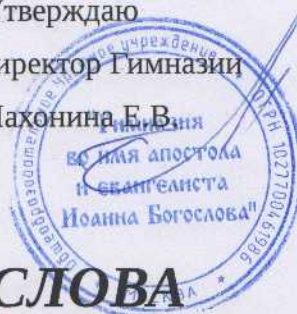


Утверждаю  
 Директор Гимназии  
 Махонина Е.В.



# МЕНЮ

**Гимназия во имя ИОАННА БОГОСЛОВА**

**11 мая 2021**

Белки	Жиры	Углеводы	ККалор	Выход, г	ЗАВТРАК С 1- 4 КЛ
11,47	14,53	47,65	317,88	150	<b>Каша из овсяных хлопьев «геркулес» вязкая на молоке</b> хлопья овсяные «геркулес», ультрапастеризованное молоко, масло сливочное обогатненное, соль поваренная йодированная.
5,26	5,22		68,02	20	<b>Сыр полутвердый 45%</b> молоко коровье нормализованное пастеризованное, закваска на основе молочнокислых мезофильных и термофильных бактерий, соль поваренная
5,26	5,22		68,02	20	<b>Колбаса варено-копченая</b>
1,38	0,2	9,62	43	20	<b>Хлеб пшеничный</b>
8,24	7,9	45,06	264,7	200	<b>Какао с молоком</b> какао порошок, вода питьевая, молоко ультрапастеризованное, сахар-песок.
0,48	0,48	14,64	56,4	120	<b>Яблоки свежие</b>

Белки	Жиры	Углеводы	Калор	Выход, г	ОБЕД С 1- 4 КЛ
0,3	8,24	8,03	57,28	75	<b>Салат из свежих огурцов с р/м</b> огурцы свежие, масло растительное, соль поваренная йодированная
34,3	39,05	40,42	616,37	250	<b>Суп с макаронными изделиями и мясом курицы</b> бульон куриный, картофель, птица отварная, макаронные изделия (лапша), морковь, лук репчатый, соль поваренная йодированная.
3,18	7,41	26,62	162,46	150	<b>Пюре картофельное</b> картофель, вода питьевая, соль поваренная йодированная, масло растительное
8,10	8,7	1,95	107,03	75	<b>Гуляш из мяса отварного (говядина)</b> говядина крупный кусок замороженная, лук репчатый, морковь, томат-паста, мука пшеничная 1с, соль поваренная йодированная, бульон мясной, масло растительное, масло сливочное обогатненное.
0,96	0,24	46,56	156,96	200	<b>Компот из свежих плодов , вишневый</b> вишня, сахар-песок, вода питьевая
3	1,16	20,56	104,8	40	<b>Хлеб пшеничный</b>
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржаной</b>



Утверждаю  
 Директор Гимназии  
 Махонина Е.В.



# МЕНЮ

## Гимназия во имя ИОАННА БОГОСЛОВА

11 мая 2021

белки	Жиры	Углеводы	ККалор	Выход, г	ЗАВТРАК С 5- 11 КЛ
13,77	17,44	57,18	381.14	180	<b>Каша из овсяных хлопьев «геркулес» вязкая на молоке</b> хлопья овсяные «геркулес», ультрапастеризованное молоко, масло сливочное обогатненное, соль поваренная йодированная.
5,26	5,22		68,02	20	<b>Сыр полутвердый 45%</b> молоко коровье нормализованное пастеризованное, закваска на основе молочнокислых мезофильных и термофильных бактерий, соль поваренная
5,26	5,22		68,02	20	<b>Колбаса варено-копченая</b>
1,38	0,2	9,62	43	20	<b>Хлеб пшеничный</b>
8,24	7,9	45,06	264,7	200	<b>Какао с молоком</b> какао порошок, вода питьевая, молоко ультрапастеризованное, сахар-песок.
0,48	0,48	14,64	56.4	120	<b>Яблоки свежие</b>

Белки	Жиры	Углеводы	Калор	Выход, г	ОБЕД С 5-11 КЛ
0,4	10,99	10,79	76,38	100	<b>Салат из свежих огурцов с р/м</b> огурцы свежие, масло растительное, соль поваренная йодированная
41,16	46.86	18,51	739,65	300	<b>Суп с макаронными изделиями и мясом курицы</b> бульон куриный, картофель, птица отварная, макаронные изделия (лапша), морковь, лук репчатый, соль поваренная йодированная.
3,81	8,89	31,95	194,9	180	<b>Пюре картофельное</b> картофель, вода питьевая, соль поваренная йодированная, масло растительное
10,81	11,81	2,61	142,71	100	<b>Гуляш из мяса отварного (говядина)</b> говядина крупный кусок замороженная, лук репчатый, морковь, томат-паста, мука пшеничная 1с, соль поваренная йодированная, бульон мясной, масло растительное, масло сливочное обогатненное.
0,96	0,24	46,56	156,96	200	<b>Компот из свежих плодов , вишневый</b> вишня, сахар-песок, вода питьевая
4,14	0,6	49,26	141	60	<b>Хлеб пшеничный</b>
4,8	0,4	36,91	105,8	40	<b>Хлеб ржаной</b>