



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
Филиппов С.Н.



МЕНЮ (Льготное)
2 день

29/04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Икра кабачковая (консервированная) Икра кабачковая (образцы шпротного производства) Б - 1,4 г, Ж - 4,01 г, У - 7,9г, ЭЦ - 73,8 ккал
250/10/5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,4 г, ЭЦ - 159,7 ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, Свинина, Белый пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 12,9 г, Ж - 9,96 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 193,8 ккал
200	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,9 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,08 г, ЭЦ - 138 ккал
170	Апельсин свежий Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
75	Печенье Б - 0,2 г, Ж - 7,5 г, У - 33,6 г, ЭЦ - 207,9 ккал

Главный технолог

Зав. производством