



меню на 03 октября

5-11класс

№ рецептуры	наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)		энергетическая ценность (ккал)	витамины		минералы		минералы (мг)					
			Б	Ж		У	4-й	В1	С		А	Е	Fe	Ca	P
71	помидор свежий в нарезке	100	0,35	0,05	6	0,03	0,04	0,06	0	0	0	1,33	10	24	14
108	суп с клецками	200	8,1	12,6	270	0	0,77	0	0,48	0,95	34,41	5,89	2,98		
26	рыба тушеная в красном соусе	100	11,6	10,3	250	0,1	3,35	0,01	0	0,5	52,11	238,46	59,77		
302	гречка рассыпчатая	150	3,46	4,69	110,45	0	0	0	0	0,2	12,98	0	67,5		
53	сок фруктовый	200	0,5	0,02	60	0	3,34	0	0	0,01	122	90	14		
2	хлеб ржаной	20	1,98	0,36	57,68	0	0	0	0	0,4	0	0	0		
7117	хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	70,32	0,04	0	0	0,52	0,3	9,2	34,8	13,2		
	итого :	800	28,27	28,26	824,45	0,17	7,5	0,07	1	3,69	240,7	393,15	171,45		

