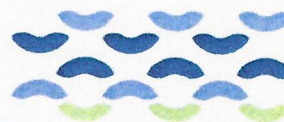




АО «Комбинат питания НЕВА»  
ОГРН 5067847016738  
ИНН 7839335160  
КПП 781001001  
196158, г. Санкт-Петербург,  
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



Согласовано  
Директор ТБОУ



Утверждено  
Генеральный директор  
АО «КП НЕВА»  
Филиппов С.Н.  
11.08.2026

**Прейскурант продукции, реализуемой в столовых (буфетах) образовательных учреждений г.Санкт-Петербурга на 2026/2027 год**

|    | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Выход, гр      | Стоимость, руб. |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
|    | <b>БУТЕРБРОДЫ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |                 |
| 1  | <b>БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ</b><br>Батон пшеничный, ветчина Б-14,9 г, Ж-13,4г,У-29,99 г, ЭЦ-299 ккал                                                                                                                                                                                                       | 20/20          | 50,00           |
| 2  | <b>БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ П/К</b><br>Батон пшеничный, колбаса полукопченая Б-14,9 г, Ж-13,4г,У-29,99 г, ЭЦ-299 ккал                                                                                                                                                                                      | 15/25          | 50,00           |
| 3  | <b>БУТЕРБРОД С СЕЛЬДЬЮ</b><br>Батон пшеничный, масло сливочное, сельдь филе, зелень Б-4,5 г, Ж-7,3г,У-32,7 г, ЭЦ-162,8 ккал                                                                                                                                                                            | 25/5/20        | 50,00           |
| 4  | <b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b><br>Батон пшеничный, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.) Б-6,14 г, Ж-6,48г,У-10,28 г, ЭЦ-125,2 ккал                                                                                                                                                    | 15/25          | 50,00           |
| 5  | <b>ГОРЯЧАЯ БУЛОЧКА С СОСИСКОЙ</b><br>Мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйцо, дрожжи, кунжут, сосиска, капуста пекинская, огурец соленый, соус "Школьный" Б-12,4 г, Ж-17г,У-37,1 г, ЭЦ-350,4 ккал                                                                                             | 75/50/10/10/10 | 100,00          |
| 6  | <b>ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ П/К</b><br>Батон пшеничный, колбаса п/к, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.) Б-6,6 г, Ж-7,2 г,У-14,3 г, ЭЦ-148 ккал                                                                                                                            | 50             | 55,00           |
| 7  | <b>РОЛЛ ЦЕЗАРЬ</b><br>Куриное филе, ролл пшеничный, капуста пекинская,морковь,огурцы солёные,помидоры свежие,соус "Школьный", чеснок Б -13,6 г, Ж-27,6г, У-9,6 г, ЭЦ-342,8 ккал                                                                                                                        | 220            | 150,00          |
| 8  | <b>РУСБУР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ</b><br>Мука пшеничная в/с, масло сливочное, сахар, яйцо, дрожжи, кунжут, мясо кур( филе грудки), батон пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное, капуста пекинская, помидоры свежие, морковь, лук, паста томатная, соль Б-26,3г, Ж-41,2г, У-7,8г, ЭЦ-458,6 ккал | 180            | 150,00          |
| 9  | <b>РУСБУР С МЯСНОЙ КОТЛЕТОЙ</b><br>Мука пшеничная в/с, масло сливочное, сахар, яйцо, дрожжи, кунжут, говядина, свинина, батон пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное, капуста пекинская, помидоры, морковь, лук репчатый, паста томатная, соль Б-15,2г, Ж-14,2г, У-51,1г, ЭЦ-389 ккал      | 180            | 150,00          |
| 10 | <b>СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ</b><br>Ветчина в форм, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), огурец свежий, капуста пекинская, соус "Школьный", хлеб тостовый Б-12,5г, Ж-9,6г, У-53 г, ЭЦ-348,4 ккал                                                                                      | 120            | 130,00          |
| 11 | <b>СЭНДВИЧ С КУРИНЫМ ФИЛЕ</b><br>Филе куриное, масло подсолнечное, сыр российский, огурец свежий, капуста пекинская, соус "Школьный", хлеб тостовый Б-21,2г, Ж-9,2г, У-51,1 г, ЭЦ-372 ккал                                                                                                             | 120            | 140,00          |

|    | ЗАВТРАКИ                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|
| 1  | <b>БЛИНЧИКИ</b><br>Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное<br>Б-7,2г,Ж-6,3г, У-25,6г, ЭЦ-188 ккал                                                                                                                                                | 100 | 65,00  |
| 2  | <b>БЛИНЧИКИ П/Ф</b><br>Мука пшеничная в/с, вода, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное<br>Б-6,7г,Ж-5,0г, У-21,1г, ЭЦ-167 ккал                                                                                                                                              | 90  | 70,00  |
| 3  | <b>БЛИНЫ-КОНВЕРТЫ С ВИШНЕЙ П/Ф</b><br>Мука пшеничная в/с, меланж, масло растительное, сахар, сыворотка молочная, молоко сухое, соль, сода, кислота лимонная, повидло яблочное, вишня замороженная, крахмал кукурузный, вода питьевая<br>Б-2г, Ж-2г, У-41г, ЭЦ -180 ккал    | 140 | 90,00  |
| 4  | <b>БЛИНЫ-КОНВЕРТЫ С ЯБЛОКОМ П/Ф</b><br>Мука пшеничная в/с, меланж, масло растительное, сахар, сыворотка молочная, молоко сухое, соль, сода пищевая, кислота лимонная; повидло яблочное, крахмал кукурузный.<br>Б-3г, Ж-2,5г, У-47,5г, ЭЦ- 220 ккал                         | 140 | 90,00  |
| 5  | <b>БЛИНЫ-КОНВЕРТЫ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ П/Ф</b><br>Мука пшеничная в/с, меланж, сахар, масло подсолнечное, сыворотка молочная, молоко сухое, соль, сода пищевая, лимонная кислота; молоко сгущенное с сахаром вареное, кукурузный крахмал<br>Б-4г, Ж-5,5г, У-27г, ЭЦ-175 ккал | 140 | 95,00  |
| 6  | <b>БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ</b> Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, яблоки свежие<br>Б-7,6г,Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал                                                                                                                     | 130 | 85,00  |
| 7  | <b>БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ</b><br>Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), ветчина Б-7,6г,Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал                                                      | 130 | 100,00 |
| 8  | <b>БЛИНЧИК "ШКОЛЬНЫЙ ВАЛЬС"</b><br>Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, картофель, огурцы соленые, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), ветчина, зелень<br>Б-7,6г,Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал                   | 230 | 150,00 |
| 9  | <b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b><br>Творог, манная крупа, сахар, яйцо, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана, ванилин, соль<br>Б-13,64г,Ж-15,82г,У-25,97г, ЭЦ-300,8 ккал                                                                                             | 130 | 120,00 |
| 10 | <b>ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА</b><br>Творог, манная крупа, сахар, яйцо, масло подсолнечное, ванилин, сухари панировочные, сметана<br>Б-16,05г, Ж-14,6г, У-34,25г, ЭЦ-342 ккал                                                                                                       | 150 | 135,00 |
| 11 | <b>ЧИЗКЕЙК ЗАПЕЧЁННЫЙ - ПО ШКОЛЬНОМУ</b><br>Творог, манная крупа, сахар, яйцо, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана Б-26,6г,Ж-13,6г,У-24,6г, ЭЦ-332 ккал                                                                                                       | 150 | 150,00 |
| 12 | <b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА "ЗЕБРА"</b><br>Творог, манная крупа, сахар, яйцо, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана, какао, ванилин, соль<br>Б-13,64г,Ж-15,82г,У-25,97г, ЭЦ-300,8 ккал                                                                              | 130 | 110,00 |
| 13 | <b>ПУДИНГ ВИШНЕВО-ТВОРОЖНЫЙ</b><br>Творог, крупа манная, вишня с/м без косточек, крахмал картофельный, сахар, мука пшеничная в/с, ванилин, яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное<br>Б-12,9г, Ж-12,10г, У-37,5г, ЭЦ-308,7ккал                             | 150 | 150,00 |
| 14 | <b>СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ</b><br>Творог, мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, соль, масло подсолнечное<br>Б-19,79г, Ж-14,51г, У-14,11г, ЭЦ-266,08ккал                                                                                                                               | 100 | 100,00 |
| 15 | <b>ПОНЧИКИ ТВОРОЖНЫЕ П/Ф</b><br>Творог, мука пш. в/с., сухари паниров., масло подсолн., соль, сахар, ванилин<br>Б-10,0г, Ж-12,0 г, У-26,0г, ЭЦ-250Ккал                                                                                                                     | 80  | 85,00  |
| 16 | <b>ОЛАДЫ</b><br>Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное Б-7,2г,Ж-6,3г, У-25,6г, ЭЦ-188 ккал                                                                                                                                        | 100 | 60,00  |
| 17 | <b>ОЛАДЫ П/Ф</b><br>Мука пшеничная в/с, вода, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное Б-6,0г,Ж-4,8г, У-18,6г, ЭЦ-152 ккал                                                                                                                                      | 70  | 65,00  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|    | <b>ОЛАДЫ С БАНАНОМ П/Ф</b><br>Мука пшеничная в/с, вода, банан, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное Б-6,0г, Ж-4,8г, У-18,6г, ЭЦ-152 ккал                                                                                                                            | 60     | 65,00  |
| 18 | <b>ОЛАДЫ — Сэндвичи с варёной сгущенкой П/Ф</b><br>Мука пшеничная в/ст, вода питьевая, сахар, сыворотка молочная, меланж, масло подсолнечное, соль, сода пищевая, лимонная кислота, молоко сгущённое с сахаром вареное, кукурузный крахмал Б-5,5г, Ж-10,5г, У-52,5г, ЭЦ- 330 ккал. | 60     | 90,00  |
| 19 | <b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b><br>Яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное Б-9,6г, Ж-12,58г, У-9,73г, ЭЦ-189,08ккал                                                                                                                                                       | 150    | 130,00 |
| 20 | <b>ФРИТТАТА С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ</b><br>Яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), ветчина Б-12,8г, Ж-15,3г, У-12,6г, ЭЦ-243,2ккал,                                                                       | 140    | 160,00 |
| 21 | <b>ЯЙЦО КУРИНОЕ ВАРЁНОЕ</b><br>Яйцо, соль (для варки) Б-4,9г, Ж-4,5г, У-0,3г, ЭЦ-63 ккал                                                                                                                                                                                           | 40     | 40,00  |
| 22 | <b>КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ</b><br>Хлопья овсяные "Геркулес", молоко, масло сливочное, сахар Б-9,31г, Ж-8,40г, У-27,01г, ЭЦ-205,4ккал                                                                                                                                                     | 150    | 60,00  |
| 23 | <b>КАША ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ</b><br>Крупа пшеничная, тыква свежая, молоко, масло сливочное, сахар Б-5,00г, Ж-6,2г, У-25,94г, ЭЦ-175,37ккал                                                                                                                                           | 150    | 70,00  |
| 24 | <b>КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"</b><br>Крупа рисовая, крупа пшено, молоко, сахар, масло сливочное Б-9,07г, Ж-7,92г, У-26,3г, ЭЦ-174,30ккал                                                                                                                                        | 150    | 60,00  |
| 25 | <b>КАША "ЯНТАРНАЯ"</b><br>Крупа пшено, молоко, сахар, масло сливочное, яблоки свежие Б-8,96г, Ж-12,37г, У-29,04г, ЭЦ-220,70ккал                                                                                                                                                    | 150    | 70,00  |
|    | <b>СОУСЫ /ТОППИНГИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |        |        |
| 1  | <b>МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ</b><br>Б-2,16г, Ж-2,55г, У-16,65г, ЭЦ-98,4ккал                                                                                                                                                                                                       | 20     | 30,00  |
| 2  | <b>СОУС "ШКОЛЬНЫЙ"</b> (промышленного производства на основе растительного масла) Б-0,09г, Ж-2,16г, У-0,17г, ЭЦ-198ккал                                                                                                                                                            | 20     | 30,00  |
| 3  | <b>СОУС СМЕТАННЫЙ</b><br>мука пшеничная, сметана, масло растительное, вода, соль Б-0,7г, Ж-2,00г, У-3,2г, ЭЦ-37ккал                                                                                                                                                                | 30     | 30,00  |
| 4  | <b>СОУС ТОМАТНЫЙ</b><br>мука пшеничная, томатная паста, масло растительное, вода, сахар, соль Б-0,11г, Ж-2,1г, У-5,8г, ЭЦ-46,5ккал                                                                                                                                                 | 30     | 30,00  |
| 5  | <b>СОУС ЯГОДНЫЙ (КЛЮКВЕННЫЙ, БРУСНИЧНЫЙ)</b><br>мука пшеничная, клюква/брусника с/м, вода, сахар Б-0,8г, Ж-0,1г, У-8,9г, ЭЦ-65,8ккал                                                                                                                                               | 20     | 30,00  |
| 6  | <b>СЫР ТЕРТЫЙ</b><br>Сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.) Б-5,8г, Ж-7,43г, У-0,00г, ЭЦ-90ккал                                                                                                                                                               | 25     | 40,00  |
| 7  | <b>ДЖЕМ/ПОВИДЛО</b><br>Джем в ассортименте, повидло в ассортименте Б-0,21г, Ж-0,06г, У-19,23г, ЭЦ-75ккал                                                                                                                                                                           | 20     | 30,00  |
|    | <b>САЛАТЫ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |        |
| 1  | <b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b><br>Картофель, свекла, морковь, капуста квашенная, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное, соль Б-1,3г, Ж-8,2г, У-6,6г, ЭЦ-110 ккал                                                                                                               | 100    | 50,00  |
| 2  | <b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ</b><br>Картофель, свекла, морковь, капуста квашенная, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, сельдь филе Б-5,1г, Ж-9,2г, У-5г, ЭЦ-125,3ккал                                                                                         | 100/20 | 80,00  |
| 3  | <b>ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (ПОРЦИОННО)</b><br>Б-0,38г, Ж-0г, У-0,9г, ЭЦ-6,5ккал                                                                                                                                                                                                            | 50     | 25,00  |
| 4  | <b>РУЛЕТКИ С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ЯЙЦОМ</b><br>Ветчина, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), яйцо, чеснок свежий, соус "Школьный", зелень Б-6,7г, Ж-10,1г, У-15,2г, ЭЦ-84 ккал                                                                                | 60     | 85,00  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 5  | <b>САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНЫМ ФИЛЕ</b><br>Филе куриное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), масло подсолнечное, хлеб пшеничный, капуста пекинская, помидоры, соус "Школьный", чеснок свежий, соль<br>Б-13,6г, Ж-27,6г, У-9,6г, ЭЦ-342,8ккал | 100   | 135,00 |
| 6  | <b>САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ"</b><br>Помидоры, огурцы свежие, перец сладкий, капуста пекинская, оливки консервированные, сыр "Фета", масло подсолнечное, лимон, соль<br>Б-3,37г, Ж-22,35г, У-3,19г, ЭЦ-235,01 ккал                                                          | 100   | 135,00 |
| 7  | <b>САЛАТ "МИМОЗА"</b><br>Горбуша консервированная, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), петрушка, укроп, морковь свежая, соус "Школьный", яйцо, соль<br>Б-9,93г, Ж-18,4г, У-2,9г, ЭЦ-218,4 ккал                                            | 100   | 90,00  |
| 8  | <b>САЛАТ "МОЗАИКА"</b><br>Картофель, морковь свежая, кукуруза консервированная, огурцы свежие, масло подсолнечное, соль<br>Б-1,5г, Ж-7,5г, У-9,17г, ЭЦ-113,33ккал                                                                                                  | 100   | 60,00  |
| 9  | <b>САЛАТ "ОЛИВЬЕ"</b><br>Картофель, морковь свежая, горошек консервированный, огурцы свежие, огурцы консервированные, яйцо, ветчина в форме, "Школьный", зелень, соль Б-11г, Ж-21г, У-6,7г, ЭЦ-232 ккал                                                            | 100   | 90,00  |
| 10 | <b>САЛАТ "СВЕЖЕСТЬ"</b><br>Капуста пекинская свежая, огурцы свежие, ветчина, соус "Школьный", соль Б-5,3г, Ж-8,2г, У-1,9г, ЭЦ-104ккал                                                                                                                              | 100   | 70,00  |
| 11 | <b>САЛАТ "СВЕКОЛКА"</b><br>Свекла, курага, изюм, соль, масло подсолнечное, соль<br>Б-8,0г, Ж-7,1г, У-15,2г, ЭЦ-184 ккал                                                                                                                                            | 100   | 60,00  |
| 12 | <b>САЛАТ "СОЛНЕЧНЫЙ"</b><br>Морковь, сыр полутвёрдый 45% м.д.ж, соус "Школьный", соль, чеснок свежий<br>Б-5,1г, Ж-7,2г, У-5,8г, ЭЦ-108ккал                                                                                                                         | 100   | 60,00  |
| 13 | <b>САЛАТ "СТОЛИЧНЫЙ" С КУРОЙ</b><br>Куриное филе, картофель свежий, соус "Школьный", огурцы соленые, яйцо, соль, зелень Б-5,1г, Ж-7,2г, У-5,8г, ЭЦ-108ккал                                                                                                         | 100   | 90,00  |
| 14 | <b>САЛАТ "ФРУКТОВЫЙ" С СИРОПОМ</b><br>Апельсины, яблоки, груши, сахар, вода, кислота лимонная<br>Б-1,2г, Ж-5,2г, У-11,6г, ЭЦ-98ккал                                                                                                                                | 100   | 80,00  |
| 15 | <b>САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"</b><br>Огурцы свежие, капуста белокочанная свежая, помидоры свежие, масло подсолнечное, соль Б-1,5г, Ж-10,1, У-4,4г, ЭЦ-115ккал                                                                                                           | 100   | 75,00  |
| 16 | <b>САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ"</b><br>Капуста белокочанная, морковь свежая, яблоки, масло подсолнечное, сахар, кислота лимонная, соль<br>Б-1,2г, Ж-5,2г, У-9,5г, ЭЦ-90ккал                                                                                                  | 100   | 60,00  |
| 17 | <b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ</b><br>Капуста белокочанная, огурец, морковь свежая, масло подсолнечное, сахар, кислота лимонная, соль<br>Б-1,2г, Ж-5,33г, У-7,66г, ЭЦ-87ккал                                                                           | 100   | 50,00  |
| 18 | <b>САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ</b><br>Капуста квашеная, лук репчатый(зеленый), сахар, масло подсолнечное Б-1,6г, Ж-5,1г, У-7,7г, ЭЦ-83ккал                                                                                                     | 100   | 50,00  |
| 19 | <b>САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК С РИСОМ</b><br>Крабовые палочки, соус "Школьный", огурцы свежие, соль, яйца, кукуруза консервированная, рис крупа, зелень<br>Б-8,14г, Ж-19,19г, У-17,23г, ЭЦ-274,96ккал                                                               | 100   | 90,00  |
| 20 | <b>САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ</b><br>Морковь свежая, яблоки, масло подсолнечное<br>Б-0,85г, Ж-0,1г, У-7,86г, ЭЦ-83,33ккал                                                                                                                                   | 100   | 55,00  |
| 21 | <b>САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ, С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ</b> Морковь свежая, чеснок свежий, масло подсолнечное Б-0,85г, Ж-0,1г, У-7,86г, ЭЦ-83,33ккал                                                                                                          | 100   | 65,00  |
| 22 | <b>САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ</b><br>Свекла, масло подсолнечное, соль<br>Б-5,0г, Ж-4,50г, У-7,0г, ЭЦ-112,3 ккал                                                                                                                                | 100   | 50,00  |
| 23 | <b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ</b><br>Свекла, масло подсолнечное, яйцо, соль<br>Б-5,66г, Ж-7,00г, У-3,60г, ЭЦ-100 ккал                                                                                                                                        | 60/20 | 70,00  |
| 24 | <b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ</b><br>Свекла, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), чеснок, масло подсолнечное, соль<br>Б-5,0г, Ж-4,50г, У-7,0г, ЭЦ-124,0 ккал                                                                       | 100   | 80,00  |

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |        |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|
| 25                  | <b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ</b><br>Огурцы свежие, масло подсолнечное, соль<br>Б-0,7г, Ж-10,1г, У-2,3г, ЭЦ-103 ккал                                                                                                                                                          | 100      | 80,00  |
| 26                  | <b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ</b> Помидоры, огурцы свежие, лук репчатый, масло подсолнечное Б-0,9г, Ж-10,13г, У-2,9г, ЭЦ-106ккал                                                                                                                                  | 100      | 100,00 |
| 27                  | <b>САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ</b><br>Картофель свежий, лук репчатый, масло подсолнечное, филе сельди<br>Б-5,8г, Ж-11,6г, У-10,4г, ЭЦ-139,0ккал                                                                                                                                                 | 100/20   | 80,00  |
| 28                  | <b>САЛАТ КИТАЙСКИЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ</b><br>Капуста пекинская, огурцы свежие, помидоры свежие, перец сладкий, яйцо, маслины, масло подсолнечное, соль<br>Б-2,1г, Ж-11,7г, У-2,5г, ЭЦ-126,0г                                                                                                  | 100      | 100,00 |
| 29                  | <b>СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ</b><br>Филе сельди, соус "Школьный", свекла свежая, картофель свежая, морковь свежая, яйцо, зелень свежая<br>Б-4,5г, Ж-10,2г, У-8,0г, ЭЦ-141,2ккал                                                                                                        | 100      | 90,00  |
| 30                  | <b>ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ГАРНИРОМ И СОУСОМ</b><br>Язык говяжий, картофель, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый, яйцо, соус "Школьный", соль<br>Б-6,6г, Ж-10,2г, У-6,6г, ЭЦ-144ккал                                                                                                             | 30/80/25 | 180,00 |
| 31                  | <b>ЯЙЦО С ГАРНИРОМ И СОУСОМ</b><br>Яйцо, горошек зеленый, огурцы соленые, соус "Школьный"<br>Б-7,9г, Ж-12,2г, У-3,4г, ЭЦ-133,5ккал                                                                                                                                                               | 40/50/10 | 70,00  |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |        |
| 1                   | <b>БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ</b><br>Свекла свежая, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, сметана<br>Б-3,3г, Ж-5,1г, У-14,2г, ЭЦ-123ккал                                       | 250/5    | 65,00  |
| 2                   | <b>БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ</b> Свекла свежая, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, говядина, петрушка свежая, сметана<br>Б-5,32г, Ж-7,1г, У-14,4г, ЭЦ-159,7ккал | 250/10/5 | 80,00  |
| 3                   | <b>БОРЩ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ</b> Свекла свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, курица-тушка, петрушка свежая, сметана Б-9,2г, Ж-6,5г, У-15,06г, ЭЦ-168,9ккал                                                        | 250/10/5 | 70,00  |
| 4                   | <b>РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ</b><br>Картофель, крупа перловая, лук репчатый, морковь свежая, огурцы соленые, масло сливочное, курица-тушка, соль, сметана, петрушка свежая Б-4,7г, Ж-7г, У-28,3г, ЭЦ-170,8ккал                                                                 | 250/10/5 | 70,00  |
| 5                   | <b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ СО СМЕТАНОЙ</b><br>Говядина, свинина, сосиски, картофель, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное, сметана, томат-паста, соль<br>Б-9,95г, Ж-12,5г, У-13,95г, ЭЦ-235,6ккал                                                                                             | 250/5    | 100,00 |
| 6                   | <b>СОЛЯНКА РЫБНАЯ</b><br>Минтай филе, лук репчатый, огурцы соленые, картофель, томат-паста, масло подсолнечное, соль Б-7г, Ж-9г, У-8г, ЭЦ-141ккал                                                                                                                                                | 250      | 70,00  |
| 7                   | <b>СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ</b><br>Капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек консервированный, масло сливочное, курица-тушка, лавровый лист, соль, сметана Б-4,9г, Ж-5,0г, У-10,4г, ЭЦ-110,9ккал                                                                   | 250/10/5 | 70,00  |
| 8                   | <b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ</b><br>Картофель, горох колотый, лук репчатый, морковь, соль, масло подсолнечное, батон нарезной,<br>Б-7,0г, Ж-4,85г, У-20,15г, ЭЦ-164,0ккал                                                                                                            | 250/10   | 65,00  |
| 9                   | <b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b><br>Картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, соль, петрушка, лавровый лист, филе куриное<br>Б-3,1г, Ж-6,8г, У-12,6г, ЭЦ-118,6ккал                                                                                      | 250/40   | 80,00  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |        |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|
| 10                     | <b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b><br>Картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, соль, петрушка, лавровый лист, говядина, свинина Б-3,1г, Ж-6,8г, У-12,6г, ЭЦ-118,6ккал                                                                 | 250/20   | 80,00  |
| 11                     | <b>СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ</b><br>Минтай филе, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, лавровый лист Б-7,3г, Ж-2,92г, У-19,6г, ЭЦ-134,6ккал                                                                                                              | 250/20   | 80,00  |
| 12                     | <b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЙ ОТВАРНОЙ</b><br>Картофель, макароны, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, курица-тушка, томат-паста, лавровый лист, соль Б-5,52г, Ж-3,1г, У-37,0г, ЭЦ-128,65 ккал                                                   | 250/15   | 80,00  |
| 13                     | <b>СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ</b><br>Капуста, картофель, мука пшеничная в/с, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, молоко, соль, батон пшеничный, лавровый лист Б-7,75г, Ж-12,6г, У-12,52г, ЭЦ-210,2ккал                                                      | 250/10   | 100,00 |
| 14                     | <b>СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С ГРЕНКАМИ</b><br>Тыква, мука пшеничная в/с, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, молоко, соль Б-4,0г, Ж-5,1г, У-13,0г, ЭЦ-114ккал                                                                                                                | 250/10   | 80,00  |
| 15                     | <b>КРЕМ-СУП СЫРНЫЙ С ГРЕНКАМИ</b><br>Картофель очищенный ПФ, Лук репчатый св, Сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.) Морковь очищенная, Молоко пастеризованное, Масло подсолнечное, Соль пищевая, Батон белый Б-11,4г, Ж-9,80г, У-16,40г, ЭЦ-199,40ккал | 250/10   | 100,00 |
| 16                     | <b>ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ</b><br>Капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, курица-тушка, соль, петрушка лавровый лист, сметана Б-4,9г, Ж-2,85г, У-18,6г, ЭЦ-110ккал                                | 250/10/5 | 80,00  |
| 17                     | <b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ</b><br>Капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, говядина, соль, петрушка лавровый лист, сметана Б-6,1г, Ж-8,6г, У-14,3г, ЭЦ-196,7ккал                             | 250/10/5 | 80,00  |
| 18                     | <b>ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ С КРУПОЙ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ</b><br>Капуста квашеная, перловая крупа, томатная паста, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, кура тушка, сметана, соль Б-3г, Ж-4,12г, У-13,20г, ЭЦ-138,90ккал                                                   | 250/10/5 | 80,00  |
| 19                     | <b>БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ</b><br>Филе куриное (грудка), макаронные изделия (вермишель), лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, зелень (петрушка), соль Б-9,75г, Ж-3,87г, У-12,62г, ЭЦ-136,5ккал                                                                     | 250      | 80,00  |
| <b>БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |        |
| 1                      | <b>БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КУРОЙ И РИСОМ</b><br>Баклажаны, филе куриное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, сухари панировочные, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сметана, соль Б-7,8г, У-7,5г, Ж-14,5г, ЭЦ-165ккал                         | 120      | 170,00 |
| 2                      | <b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПТИЦЕЙ</b><br>Филе куриное, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист Б-19,6г, Ж-6,70г, У-25,50г, ЭЦ-246,00ккал                                                                                                 | 150      | 140,00 |
| 3                      | <b>ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С СЫРОМ</b><br>Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, сыр полутвердый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-12,1 г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккл                                               | 100      | 150,00 |
| 4                      | <b>КОРДОН-БЛЮ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ</b><br>Филе куриное, сухари панировочные, сыр полутвердый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), ветчина, яйцо, масло подсолнечное, соль Б-25,8г, Ж-12,3г, У-6,2г, ЭЦ-326,8ккал                                                       | 120      | 165,00 |
| 5                      | <b>КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ"</b><br>Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, соль, масло подсолнечное Б-18,93г, Ж-20,3г, У-10,29г, ЭЦ-288,79ккал                                                                                                                               | 100      | 135,00 |
| 6                      | <b>КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ</b><br>Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-11,16г, Ж-8,52г, У-10,2г, ЭЦ-162ккал                                                                                                     | 80       | 120,00 |
| 7                      | <b>КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ</b><br>Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-13,95г, Ж-10,65г, У-12,75г, ЭЦ-202,5ккал                                                                                                 | 100      | 135,00 |
| 8                      | <b>КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ</b><br>Кура филе грудки б/к, Масло сливочное, Яйцо столовое, Сухари панировочные, Соль, Масло подсолнечное, Зелень свежая Б-20,8г, Ж-32,9г, У-10,70г, ЭЦ-421,6ккал                                                                                     | 100      | 150,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 9  | <b>КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ЯЙЦОМ</b><br>Филе куриное, Батон пшеничный, Масло подсолнечное, Яйцо столовое, Сухари панировочные<br>Б-13,56г, Ж-5,54г, У-72,18г, ЭЦ-171,00ккал                                                                                                              | 100    | 100,00 |
| 10 | <b>КУРА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ</b><br>Филе куриное, картофель, лук репчатый, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), сухари панировочные, соль, масло подсолнечное<br>Б-12,1г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккал                                   | 50/150 | 160,00 |
| 11 | <b>КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ</b><br>Голень куриная, чеснок свежий, соль, масло подсолнечное<br>Б-25,00г, Ж-27,16г, У-7,3г, ЭЦ-189,2ккал                                                                                                                              | 100    | 100,00 |
| 12 | <b>КУРИНОЕ БЕДРО, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЧЕСНОКОМ</b><br>Бедро куриное, чеснок свежий, соль, масло подсолнечное<br>Б-30,00г, Ж-32,6г, У-8,7г, ЭЦ-227,1ккал                                                                                                                                 | 120    | 120,00 |
| 13 | <b>КУРИНОЕ ФИЛЕ В КАРТОФЕЛЬНОМ ДРАНИКЕ</b><br>Филе куриное, картофель, яйцо, мука пшеничная в/с, соль, масло подсолнечное Б-25,6г, Ж-23,5г, У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал                                                                                                                 | 100    | 150,00 |
| 14 | <b>КУРИЦА С ОВОЩАМИ ПОД СОУСОМ НА "КУКУРУЗНОЙ ПОДУШКЕ"</b><br>Филе куриное, крупа кукурузная, капуста брокколи, капуста цветная, морковь свежая, сыр, молоко, мука пшеничная в/с, соль, масло подсолнечное<br>Б-25,6г, Ж-23,5г, У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал                             | 200    | 165,00 |
| 15 | <b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ</b><br>Филе куриное, лук репчатый, мука пшеничная в/с, соль, масло подсолнечное, морковь, томатная паста, сахар, лимонная кислота, масло подсолнечное Б-27,6г, Ж-5,4г, У-3,8г, ЭЦ-182ккал                                                | 80/40  | 165,00 |
| 16 | <b>ОЛАДЬИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С ОВОЩАМИ</b><br>Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, лук репчатый, молоко, соус "Школьный", соль, масло подсолнечное<br>Б-13,46г, Ж-12,16г, У-10,3г, ЭЦ-201,4ккал                                                                                     | 75     | 130,00 |
| 17 | <b>ПАЭЛЬЯ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ</b><br>Рис пропаренный, филе куриное, лук репчатый, морковь, перец болгарский сладкий, фасоль стручковая, кукуруза консервированная, помидоры свежие, масло подсолнечное, чеснок свежий, петрушка свежая, соль<br>Б-8,21г, Ж-17,1г, У-36,1г, ЭЦ-345,4ккал | 240    | 160,00 |
| 18 | <b>ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ</b><br>Рис шлифованный, филе куриное, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, чеснок свежий, томатная паста, соль<br>Б-8,42г, Ж-10,28г, У-22,56г, ЭЦ-215,88ккал                                                                                          | 150    | 130,00 |
| 19 | <b>СУФЛЕ КУРИНОЕ</b><br>Филе куриное, яйцо, мука пшеничная в/с, лук репчатый, молоко, масло сливочное, соль, масло подсолнечное<br>Б-10,58г, Ж-5,35г, У-2,4г, ЭЦ-99ккал                                                                                                          | 60     | 110,00 |
| 20 | <b>ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ В СЫРНОЙ КОРОЧКЕ</b><br>Филе куриное, яйцо, мука пшеничная в/с, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), соус "Школьный", соль, масло подсолнечное<br>Б-24,2г, Ж-33,1г, У-4,89г, ЭЦ-330ккал                                      | 100    | 150,00 |
| 21 | <b>ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ</b><br>Филе куриное, помидоры свежие, соль, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), яйцо, соус "Школьный", мука пшеничная в/с<br>Б-10,9г, Ж-11,0г, У-20,0г, ЭЦ-279,0 ккал              | 80/40  | 165,00 |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |        |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 22                          | <b>ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ</b><br>Филе куриное, лук репчатый морковь, соль, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), яйцо, соус "Школьный", мука пшеничная в/с<br>Б-10,7г, Ж-11,2,0г, У-20,8г, ЭЦ-281,0 ккал | 80/20  | 160,00 |
| 23                          | <b>ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ В СОУСЕ МОЛОЧНОМ</b><br>Филе куриное, Батон пшеничный, Молоко, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар, соль Б-13,1г, Ж-5,46 г, У-19,4г, ЭЦ-207ккал                                                                                          | 100/30 | 120,00 |
| 24                          | <b>ФРИКАСЕ ИЗ КУРЫ</b><br>Филе куриное, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, молоко, лук репчатый, соль Б-12,21г, Ж-10,25г, У-3,13г, ЭЦ-143,24ккал                                                                                                                   | 50/50  | 120,00 |
| 25                          | <b>ШАШЛЫК КУРИНЫЙ</b><br>Филе куриное, лук репчатый, лимонная кислота, масло подсолнечное<br>Б-24,16г, Б-21,95г, У-2,05г, ЭЦ-285,6ккал                                                                                                                                  | 80     | 130,00 |
| 26                          | <b>СКОВОРОДКА МЯСА ПТИЦЫ</b><br>Кура филе грудки б/к, Масло подсолнечное, Яйцо куриное, Сыр полутвёрдый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), Мука пшеничная в/с, Лук репчатый, Картофель, Помидоры, Молоко, Соль<br>Б-22,80г, Ж-11,80г, У-14,40г, ЭЦ-225,10ккал | 200    | 170,00 |
| 27                          | <b>НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ</b><br>Кура филе грудки б/к, Яйцо куриное, Мука пшеничная в/с, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Соль<br>Б-21,90г, Ж-13,90г, У-4,50г, ЭЦ-229,90ккал                                                                                          | 100    | 140,00 |
| 28                          | <b>НАГГЕТСЫ ДЕТСКИЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ ПФ</b><br>Мясо цыплят-бройлеров, масло слив.мясо индейки, соль, сухари панир., мука пшен. высш сорт., масло подсолн.<br>Б-13,7г, Ж-10,0г, У-8,2г, ЭЦ-177,5 ккал                                                                          | 110    | 150,00 |
| 29                          | <b>ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ФИЛЕ КУРИНОГО</b><br>Филе куриное (грудка) сухари панировочные, яйцо куриное, масло подсолнечное Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал                                                                                                       | 100    | 150,00 |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |        |
| 1                           | <b>БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ</b><br>Филе минтая, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, масло подсолнечное<br>Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал                                                                                                    | 100    | 100,00 |
| 2                           | <b>КОТЛЕТА РЫБНАЯ "ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ"</b><br>Филе минтая, морковь свежая, лук репчатый, батон пшеничный, яйцо, молоко, масло подсолнечное<br>Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал                                                                                          | 100    | 100,00 |
| 3                           | <b>РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ (МИНТАЙ)</b><br>Филе минтая, батон пшеничный, яйцо, лук репчатый, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное, соль<br>Б-8,2г, Ж-7,8г, У-11,2г, ЭЦ-167,3ккал                                                                                                | 90     | 120,00 |
| 4                           | <b>РЫБА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ (МИНТАЙ)</b><br>Филе минтая, мука пшеничная, лук репчатый, масло подсолнечное, соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,40г, ЭЦ-256,5ккал                                                                                                                    | 100/25 | 120,00 |
| 5                           | <b>РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-РУССКИ ( С КАРТОФЕЛЕМ)</b><br>Филе минтая, яйцо, сыр полутвёрдый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), мука пшеничная в/с, лук репчатый, картофель, масло сливочное, масло подсолнечное, соль<br>Б-8,77г, Ж-6,52г, У-10,87г, ЭЦ-137,25    | 40/110 | 135,00 |
| 6                           | <b>РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ (МИНТАЙ)</b><br>Филе минтая, мука пшеничная в/с, яйцо, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, Сыр полутвёрдый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), соус "Школьный", соль<br>Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,40г, ЭЦ-256,5ккал  | 100    | 130,00 |
| 7                           | <b>РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ</b><br>Филе минтая, молоко, масло сливочное, яйцо, мука пшеничная в/с, соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал                                                                                                                         | 50/40  | 110,00 |
| 8                           | <b>РЫБНЫЕ НАГГЕТСЫ (Рыба в кляре)</b><br>Филе минтая, Мука пшеничная в/с, Яйцо столовое, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Соль<br>Б-17,90г, Ж-10,90г, У-5,0г, ЭЦ-189,60ккал                                                                                     | 100    | 110,00 |
| 9                           | <b>ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ</b><br>Филе минтая, Молоко, Лук репчатый, Яйцо, Масло подсолнечное, Сухари панировочные, Соль<br>Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал                                                                                                  | 100    | 110,00 |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |        |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 10                             | <b>ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ</b><br>Филе минтая, крупа рисовая, молоко, лук репчатый, морковь свежая, томат-паста, масло подсолнечное, крахмал картофельный, мука пшеничная в/с, кислота лимонная, сахар, соль<br>Б-8,17г, Ж-6,85г, У-9,44г, ЭЦ-151,76ккал | 90/30  | 100,00 |
| 11                             | <b>ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ В СОУСЕ ТОМАТНОМ</b><br>Филе минтая, батон пшеничный, яйцо куриное, лук репчатый, морковь свежая, масло подсолнечное, масло сливочное, крахмал картофельный, томат-паста, кислота лимонная, сахар, соль<br>Б-7,05г, Ж-6,73г, У-11,60г, ЭЦ-135,17ккал      | 100/20 | 130    |
| 12                             | <b>ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С РЫБОЙ</b><br>Филе минтая, картофель св, лук репчатый, морковь свежая, м яйцо куриное, масло подсолнечное, масло сливочное, сухари панировочные, соль Б-14,30г, Ж-13,70г, У-29,35г, ЭЦ-297,00ккал                                                    | 240    | 150    |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |        |
| 1                              | <b>ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ И РИСОМ</b><br>Перец сладкий, свинина, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное, сыр, масло сливочное, соль<br>Б-13,2г, У-24,8г, Ж-14,4г, ЭЦ-281ккал                                                                                        | 200    | 170,00 |
| 2                              | <b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ СВИНИНЫ</b><br>Свинина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист<br>Б-19,6г, Ж-6,70г, У-25,50г, ЭЦ-246,00ккал                                                                                                | 150    | 145,00 |
| 3                              | <b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ</b><br>Свинина б/к, лук репчатый, мука пшеничная в/с, соль, масло подсолнечное, морковь, томатная паста, сахар, лимонная кислота, масло сливочное Б-27,6г, Ж-5,4г, У-3,8г, ЭЦ-182ккал                                                | 80/40  | 150,00 |
| 4                              | <b>МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ</b><br>Свинина б/к, Сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), лук репчатый, картофель, соус "Школьный", масло подсолнечное<br>Б-10,64г, Ж-17,74г, У-10,12г, ЭЦ -242,00ккал                                                             | 50/100 | 150,00 |
| 5                              | <b>ПЛОВ СО СВИНИНОЙ</b><br>Свинина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль<br>Б-20,9г, Ж-8,6г, У-40,1г, ЭЦ -326,00ккал                                                                                                              | 150    | 130,00 |
| 6                              | <b>ПОДЖАРКА ИЗ СВИНИНЫ</b><br>Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, томатная паста, соль Б-16,7г, Ж-9,0г, У-2,3г, ЭЦ -189,2ккал                                                                                                                                        | 50/15  | 110,00 |
| 7                              | <b>СВИНИНА "БОГАТЫРСКАЯ"</b><br>Свинина б/к, рис, масло подсолнечное, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль Б-19,2г, Ж-9,9г, У-0,4г, ЭЦ -171ккал                                                                                                                          | 80     | 120,00 |
| 8                              | <b>СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ</b><br>Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, томатная паста, сахар, соль, кислота лимонная, сухари панировочные<br>Б-16,7г, Ж-9,0г, У-2,3г, ЭЦ -189,2ккал                                                                             | 50/50  | 120,00 |
| 9                              | <b>СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ</b><br>Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, Сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), томатная паста, сахар, соль, кислота лимонная, сухари панировочные Б-17,8г, Ж-6,5г, У-8,8г, ЭЦ -170,0ккал                     | 70/40  | 150,00 |
| 10                             | <b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ</b><br>Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, кислота лимонная, соль Б-31,5г, Ж-29,6г, У-2,05г, ЭЦ -386,2ккал                                                                                                                                      | 100    | 150,00 |
| 11                             | <b>ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ СВИНИНЫ</b><br>Свинина б/к, батон пшеничный, яйцо, масло подсолнечное, соль<br>Б-19,1г, Ж-20,86г, У-8,26г, ЭЦ -254,45ккал                                                                                                                             | 90     | 150,00 |
| 12                             | <b>ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ</b><br>Свинина б/к, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, соль<br>Б-21,5г, Ж-19,6г, У-12,05г, ЭЦ -256,2ккал                                                                                                            | 50/50  | 120,00 |

| ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ |                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 1                        | <b>ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b><br>Говядина б/к, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, мука пшеничная в/с, томатная паста, соль<br>Б-15,1г, Ж-15,3г, У-3,5г, ЭЦ -134ккал                                                                                                       | 50/50  | 150,00 |
| 2                        | <b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГОВЯДИНОЙ</b><br>Говядина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист Б-16,9г, Ж-16,1г, У-13,4г, ЭЦ-266,00ккал                                                                                               | 150    | 165,00 |
| 3                        | <b>ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГОВЯДИНОЙ, СОУС СМЕТАННЫЙ</b><br>Говядина б/к, свинина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, сухари панировочные, мука пшеничная в/с, соль, сметана Б-9,20г, Ж-7,40г, У-13,3г, ЭЦ-207,7ккал                                          | 150/30 | 160,00 |
| 4                        | <b>КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b><br>Говядина б/к, батон пшеничный, масло подсолнечное, лук репчатый, соль, сухари панировочные<br>Б-10,5г, Ж-10,7г, У-8,82г, ЭЦ -175,2ккал                                                                                               | 90     | 130,00 |
| 5                        | <b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ</b><br>Говядина б/к, лук репчатый, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, морковь, лук репчатый, томатная паста, сахар, кислота лимонная, соль, масло сливочное<br>Б-37,6г, Ж-5,4г, У-3,8г, ЭЦ-182,0ккал                        | 80/40  | 200,00 |
| 6                        | <b>РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ</b><br>Говядина б/к, батон пшеничный, масло сливочное, лук репчатый, яйцо, петрушка, сухари панировочные, масло подсолнечное<br>Б-12,3г, Ж-7г, У-11,5г, ЭЦ -146ккал                                                                          | 100    | 140,00 |
| ВТОРЫЕ БЛЮДА СМЕШАННЫЕ   |                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |
| 1                        | <b>ВАТРУШКА МЯСНАЯ С ОВОЩАМИ (СВИНИНА, ГОВЯДИНА)</b><br>Говядина б/к, свинина б/к, батон пшеничный, лук репчатый, морковь, Сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), соус "Школьный", масло подсолнечное, соль<br>Б-12,2г, Ж-13,1г, У-10,6г, ЭЦ-208,2ккал | 90     | 120,00 |
| 2                        | <b>ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ</b><br>Капуста белокочанная, говядина б/к, свинина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль<br>Б-15г, Ж-10,7г, У-8,82г, ЭЦ -175,2 ккал                                                                                                  | 150    | 110,00 |
| 3                        | <b>ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ, РИСОМ И СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ</b><br>Капуста белокочанная, говядина б/к, свинина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, мука пшеничная, сметана, томатная паста, масло подсолнечное, соль<br>Б-10,6г, Ж-10,1г, У-9,2г, ЭЦ -170,00ккал                    | 150/20 | 130,00 |
| 4                        | <b>КОТЛЕТЫ ОСОБЫЕ</b><br>Говядина б/к, свинина б/к, батон пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль<br>Б-10,85г, Ж-7,77г, У-16,35г, ЭЦ-178,73ккал                                                                                                             | 100    | 110,00 |
| 5                        | <b>КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ</b><br>Говядина б/к, свинина б/к, батон пшеничный, лук репчатый, яйцо, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль<br>Б-10,4г, Ж-12,6г, У-7,70г, ЭЦ-185,50ккал                                                                                         | 80     | 110,00 |
| 6                        | <b>МЯСНОЙ РУЛЕТ С ЯЙЦОМ</b><br>Свинина б/к, Кура грудка филе, Батон пшеничный, Масло подсолнечное, Яйцо столовое, Сухари панировочные<br>Б-18,79г, Ж-8,56г, У-70,70г, ЭЦ-182,00ккал                                                                                          | 100    | 165,00 |
| 7                        | <b>МАНТЫ НА ПАРУ</b><br>Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная в/с, лук репчатый, яйцо, зелень, масло сливочное<br>Б-9,2г, Ж-5,5г, У-15,6г, ЭЦ-148,70ккал                                                                                                                 | 200    | 165,00 |
| 8                        | <b>ПАСТА "БОЛОНЬЕЗЕ" ПО - ШКОЛЬНОМУ</b><br>Макаронные изделия, говядина б/к, лук репчатый, морковь, мука пшеничная в/с, томатная-паста, масло подсолнечное, соль<br>Б-13,92г, Ж-18,0г, У-30,72г, ЭЦ-340,56ккал                                                               | 240    | 165,00 |
| 9                        | <b>ПАСТА КАРБОНАРА "ПО-ШКОЛЬНОМУ"</b><br>Макаронные изделия, ветчина, мука пшеничная в/с, молоко, сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), масло сливочное, соль Б-16,6г, Ж-20,3г, У-47,16г, ЭЦ-438,3ккал                                                | 250    | 150,00 |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                               |        |        |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 10                                 | <b>ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ</b><br>Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная в/с, лук репчатый, яйцо, молоко, масло сливочное, масло подсолнечное, соль<br>Б-14,4г, Ж-18г, У-37,54г, ЭЦ-368,8ккал                                    | 200    | 165,00 |
| 11                                 | <b>ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ (П/Ф)</b><br>Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо, вода, масло сливочное, масло подсолнечное, соль<br>Б-11,4г, Ж-15,2г, У-36,0г, ЭЦ-342,7ккал                                   | 200    | 150,00 |
| 12                                 | <b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ</b><br>Говядина б/к, свинина б/к, батон, мука пшеничная в/с, лук репчатый сметана, томатная паста, масло подсолнечное, соль<br>Б-7,1г, Ж-10,21г, У-15,56г, ЭЦ-190,2ккал | 60/50  | 90,00  |
| 13                                 | <b>ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ МЯСНОЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ</b><br>Говядина б/к, свинина б/к, батон пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль<br>Б-12,55г, Ж-11,77г, У-11,63г, ЭЦ-245,6ккал                                         | 100    | 130,00 |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ПЕЧЕНИ</b>      |                                                                                                                                                                                                                               |        |        |
| 1                                  | <b>ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ</b><br>Печень говяжья, батон пшеничный, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-8,9г, Ж-8,5г, У-6,2г, ЭЦ-137,00ккал                                                                                   | 50     | 60,00  |
| 2                                  | <b>ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ</b><br>Печень говяжья, Мука пшеничная в/с, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное. Соус "Школьный", Соль<br>Б-14,5г, Ж-11,84г, У-15,77г, ЭЦ-227,62ккал                                                  | 100    | 130,00 |
| 3                                  | <b>ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ</b><br>Печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, лук репчатый, соль Б-18,3г, Ж-16,7г, У-3,2г, ЭЦ-236,00ккал                                                                           | 75/15  | 120,00 |
| 4                                  | <b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b><br>Печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, сметана, томатная паста, соль Б-13,4г, Ж-9,6г, У-5,9г, ЭЦ-163,00ккал                                                                 | 50/50  | 100,00 |
| 5                                  | <b>ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ</b><br>Печень говяжья, крахмал картофельный, масло сливочное, сметана, лук репчатый св., соль<br>Б-10,26г, Ж-11,40г, У-8,80г, ЭЦ-181,00ккал                                             | 90/30  | 130,00 |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГАСТРОНОМИИ</b> |                                                                                                                                                                                                                               |        |        |
| 1                                  | <b>САРЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ</b><br>Б-10,3г, Ж-21,2г, У-13,2г, ЭЦ-133ккал                                                                                                                                                             | 100    | 70,00  |
| 2                                  | <b>СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ</b><br>Б-5,6г, Ж-12,2г, У-0,2г, ЭЦ-133 ккал                                                                                                                                                               | 50     | 50,00  |
| <b>ГАРНИРЫ</b>                     |                                                                                                                                                                                                                               |        |        |
| 1                                  | <b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И СОУСОМ</b><br>Картофель свежий, масло подсолнечное, сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), соль<br>Б-4,35г, Ж-5,37г, У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал                          | 150    | 80,00  |
| 2                                  | <b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</b><br>Картофель, масло сливочное. Соль<br>Б-2,88г, Ж-5,3г, У-22,80г, ЭЦ-151,90ккал                                                                                                                     | 150    | 60,00  |
| 3                                  | <b>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ "АЙДАХО"</b><br>Картофель свежий, масло подсолнечное, соль<br>Б-4,35г, Ж-5,37г, У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал                                                                                            | 150    | 70,00  |
| 4                                  | <b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ</b><br>Картофель свежий, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-5,8г, Ж-11,6г, У-21,4г, ЭЦ-214,5ккал                                                                          | 150    | 60,00  |
| 5                                  | <b>ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ</b><br>Картофель, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное, соль<br>Б-9,2г, Ж-14,2г, У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал                                                                                             | 150    | 80,00  |
| 6                                  | <b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b><br>Крупа гречневая, масло сливочное, соль<br>Б-3,6г, Ж-5,6г, У-37,7г, ЭЦ-206,00ккал                                                                                                         | 150    | 50,00  |
| 7                                  | <b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ (С ОВОЩАМИ)</b> Греча крупа, Масло сливочное, Морковь, Лук репчатый, Соль Б-3,6г, Ж-4,6г, У-10,4г, ЭЦ-97,4ккал                                                                     | 150    | 50,00  |
| 8                                  | <b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b><br>Макаронные изделия, масло сливочное, соль<br>Б-5,0г, Ж-4,8г, У-27,00г, ЭЦ-151,00ккал                                                                                                    | 150    | 50,00  |
| 9                                  | <b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ</b><br>Макаронные изделия, соль, масло сливочное, сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), соль<br>Б-5,0г, Ж-4,8г, У-27,00г, ЭЦ-151,00ккал                         | 150/25 | 85,00  |
| 10                                 | <b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b><br>Картофель, молоко, масло сливочное, соль<br>Б-3,1г, Ж-5,4г, У-20,3г, ЭЦ-141,00ккал                                                                                                                | 150    | 70,00  |
| 11                                 | <b>РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ</b><br>Картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-3,5г, Ж-6,7г, У-11,5г, ЭЦ-119,00ккал                             | 150    | 70,00  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                  |     |        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|
| 12 | <b>РАГУ ОВОЩНОЕ С БАКЛАЖАНАМИ</b><br>Баклажаны, помидоры, лук репчатый, картофель, масло подсолнечное, соль<br>Б-4,00г, Ж-7,76г, У-11,68г, ЭЦ-132,80ккал                                                                         | 120 | 115,00 |
| 13 | <b>ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И РИСОМ</b><br>Перец сладкий, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, помидоры, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, сметана, соль<br>Б-9,2г, Ж-14,2г, У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал                    | 120 | 120,00 |
| 14 | <b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ КВАШЕНОЙ</b><br>Капуста квашеная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-3,2г, Ж-5,3г, У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал                                                           | 150 | 60,00  |
| 15 | <b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ СВЕЖЕЙ</b><br>Капуста белокочанная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-3,2г, Ж-5,3г, У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал                                                         | 150 | 60,00  |
| 16 | <b>РИС ОТВАРНОЙ</b><br>Крупа рисовая, масло сливочное                                                                                                                                                                            | 150 | 50,00  |
| 17 | <b>РИЗОТТО (РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ)</b><br>Крупа рисовая, горошек зелёный консервированный, кукуруза консервированная, морковь, лук репчатый, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-3,7г, Ж-12,60г, У-32,8г, ЭЦ-245,30ккал | 150 | 60,00  |
| 18 | <b>РИС ПРИПУЩЕННЫЙ ПО-МЕКСИКАНСКИ</b><br>Крупа рисовая, масло сливочное, лук репчатый, морковь свежая, перец сладкий, горошек консервированный, масло подсолнечное, соль Б-3,7г, Ж-8,0г, У-31,2г, ЭЦ-212,0ккал                   | 150 | 60,00  |

|    | НАПИТКИ                                                                                                                                                                 |             |        |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| 1  | <b>КАКАО С МОЛОКОМ</b><br>Какао-порошок, молоко, сахар<br>Б-2,9г, Ж-2,5г, У-19,6г, ЭЦ-134ккал                                                                           | 200         | 35,00  |
| 2  | <b>КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ (АПЕЛЬСИНОВ, МАНДАРИНОВ, ЯБЛОК, ГРУШ)</b> Свежие фрукты(апельсины, мандарины, яблоки, груши), сахар Б-0,05г, Ж-0,1г, У-24,1г, ЭЦ-95,2ккал   | 200         | 35,00  |
| 3  | <b>КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (ИЗЮМ/КУРАГА/ЧЕРНОСЛИВ/КОМПОТНАЯ СМЕСЬ)</b><br>Компотная смесь/изюм/курага/чернослив, сахар<br>Б-0,5г, Ж-0,1г, У-28,1г, ЭЦ-102,8ккал           | 200         | 35,00  |
| 4  | <b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b><br>Кофейный напиток, молоко, сахар<br>Б-1,5г, Ж-1,3г, У-22,4г, ЭЦ-107ккал                                                                       | 200         | 35,00  |
| 5  | <b>НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ</b><br>Клюква протертая с сахаром, вода<br>Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал                                                                       | 200         | 45,00  |
| 6  | <b>НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ</b><br>Брусника протертая с сахаром, вода<br>Б-0,5г, Ж-0,1г, У-24,1г, ЭЦ-95,2ккал                                                                | 200         | 45,00  |
| 7  | <b>ПРЯНЫЙ НАПИТОК С ВИШНЕВЫМ СОКОМ</b><br>Апельсины, Корица молотая, Сок фруктовый<br>Б-1,9г, Ж-0,1г, У-32,80г, ЭЦ-139,40ккал                                           | 200         | 100,00 |
| 8  | <b>НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА</b><br>Плоды шиповника сушеные, сахар<br>Б-0,7г, Ж-0,3г, У-24,4г, ЭЦ-103ккал                                                             | 200         | 35,00  |
| 9  | <b>СОК ФРУКТОВЫЙ</b><br>Б-1,0г, Ж-0,2г, У-19,17г, ЭЦ-90,0ккал                                                                                                           | 200         | 40,00  |
| 10 | <b>ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С САХАРОМ</b><br>Чай листовой, сахар Б-0,20г, Ж-0,1г, У-15г, ЭЦ-60ккал                                                                                  | 200         | 10,00  |
| 11 | <b>ЧАЙ ЯГОДНЫЙ</b><br>Чай лист (кг/шт.)Клюква протертая с сахаром,<br>Б-0,5г, Ж-0,1г, У-10,5г, ЭЦ-44ккал                                                                | 200         | 20,00  |
| 12 | <b>ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b><br>Чай листовой, сахар, лимон Б-0,2г, Ж-0,1г, У-15г, ЭЦ-60ккал                                                                  | 200/7       | 15,00  |
|    | <b>ХЛЕБ/БАТОН</b>                                                                                                                                                       |             |        |
| 1  | <b>БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ</b><br>Б-2,0г, Ж-1,16г, У-12,99г, ЭЦ-68ккал                                                                                               | 25          | 5,00   |
| 2  | <b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ</b><br>Б-2,0г, Ж-1,06г, У-12,75г, ЭЦ-57,5ккал                                                                      | 25          | 5,00   |
|    | <b>ДЕСЕРТЫ</b>                                                                                                                                                          |             |        |
| 1  | <b>ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ МНОГОСЛОЙНОЕ</b><br>Фрукты свежие (апельсины, мандарины, груши), сок фруктовый, сахар, желатин, кислота лимонная<br>Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал | 100         | 70,00  |
| 2  | <b>ЖЕЛЕ ЯГОДНОЕ С ЙОГУРТОМ</b><br>Йогурт, клюква с сахаром протертая, сахар, желатин, кислота лимонная Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал                                | 100         | 90,00  |
| 3  | <b>ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ</b><br>Яблоки, сахар Б-0,67г, Ж-2,22г, У-20,78г, ЭЦ-106,33ккал                                                                                        | 100         | 70,00  |
| 4  | <b>ФИТНЕС-АССОРТИ</b><br>Огурец свежий, перец сладкий, помидоры черри, морковь свежая, петрушка свежая<br>Б-0,7г, Ж-2,23г, У-9,3г, ЭЦ-42ккал                            | 30/20/15/15 | 80,00  |
|    | <b>ФРУКТЫ</b>                                                                                                                                                           |             |        |
| 1  | <b>АПЕЛЬСИН</b><br>Б-1,4г, Ж-0,3г, У-12,1г, ЭЦ-64ккал                                                                                                                   | 170         | 45,00  |
| 2  | <b>ГРУША</b><br>Б-0,4г, Ж-0,0г, У-10,3г, ЭЦ-47ккал                                                                                                                      | 130         | 45,00  |
| 3  | <b>МАНДАРИН</b><br>Б-0,8г, Ж-0,2г, У-7,5г, ЭЦ-38ккал                                                                                                                    | 100         | 45,00  |
| 4  | <b>ЯБЛОКО</b><br>Б-0,21г, Ж-0,06г, У-19,23г, ЭЦ-75ккал                                                                                                                  | 120         | 45,00  |