

<b>МЕНЮ на 23 мая 2024</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
Салат Тирольский	100	<b>29,00</b>	Гуляш из мяса	75/50	<b>48,00</b>
Салат красная шапочка	120	<b>26,00</b>	Шницель	75	<b>34,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
Рассольник Ленинградский	250	<b>20,00</b>	Булка сырная с колбасой	80	<b>19,00</b>
Сметана	10	<b>5,00</b>	Ватрушка с картофелем	60	<b>8,00</b>
			Пирог рыбный	500	<b>97,00</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
Рожки с овощами	150	<b>10,00</b>	Каша манная	200	<b>15,00</b>
Рис отварной	150	<b>14,00</b>	Масло сливочное	10	<b>11,00</b>
Соус	100	<b>2,00</b>			
			<b>НАПИТКИ</b>		
			Чай	91	<b>4,00</b>
			Кисель	30	<b>10,00</b>
			Хлеб ржаной	30	<b>2,00</b>
			Хлеб пшеничный	22	<b>2,00</b>

Зав. столовой -Рябкова С.Н.Калькулятор -Березина К.А.

## ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ

**М Е Н Ю**

**23**

**МАЯ**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
каша манная с маслом	250/8	11./7
бутерброд с маслом и сыром	95	21,00
яйцо вареное	40	12,00
чай	200	2,00
		<b>35,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
салат из свежей капусты с зел.горошком	100	18,00
Рассольник Ленинградский/сметана	250/10	12. /3
Рожки с овощами	200/7	8,00
Гуляш из мяса	75/50	30,00
Кисель	200	6,00
Хлеб пшеничный 1 кус	22	2,00
Хлеб ржаной 2 кус	30	4,00
		<b>68,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
Булка сырная	80	12
яблоко	130	21,00
сок фасованный	200	<b>27,00</b>
		<b>60,00</b>
<b>УЖИН</b>		
Салан студенческий	100	9,00
Рис отварной	200/7	12,00
Шницель	120	34,00
Соус	50	1,00

чай	200	2,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		<b>62,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
йогурт яблоко	500	62,00
печенье	200	<b>33,00</b>
		<b>95,00</b>
<b>ВСЕГО на сумму</b>		<b>320,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	