

## МЕНЮ

" 10 " сентября 2023 г.

7-11 лет

## 2 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	7,18	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	72,31	11,70	21,50	8,60	275,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	13,43	5,50	5,80	30,50	195,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	20,20	86,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,22	1,50	0,10	10,00	47,00
<b>Итого</b>				<b>122,94</b>	<b>20,80</b>	<b>32,90</b>	<b>73,90</b>	<b>658,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	9,16	0,80	3,70	5,00	56,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	11,34	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	67,22	14,40	8,90	30,40	260,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,34	0,20	0,00	10,10	41,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	15,33	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,06	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,04	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>109,49</b>	<b>25,20</b>	<b>18,20</b>	<b>111,90</b>	<b>727,00</b>

Повар \_\_\_\_\_

Евгений Евстафьев