

МЕНЮ
" 19 " сентября 2023 г.

7-11 лет

9 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	7,18	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	82,10	11,40	16,70	9,00	232,00
2023	51	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	8,79	6,30	4,70	37,10	216,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,22	1,50	0,10	10,00	47,00
Итого				128,09	21,30	27,00	80,30	633,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	7,90	0,50	0,10	1,50	8,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	16,44	2,80	4,50	23,90	148,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	170	54,35	12,20	11,40	14,80	211,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	20,59	5,00	4,50	8,10	102,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,67	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,40	3,30	0,40	21,20	102,00
Итого				106,35	28,40	21,30	99,60	713,00

Повар _____

Вну *В.В. Саиц*

