

МЕНЮ

" 20 " сентября 2023 г.

7-11 лет

10 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	15,27	1,40	6,10	8,30	93,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	67,22	14,40	8,90	30,40	260,00
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	10,61	3,40	2,40	17,50	106,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,22	1,50	0,10	10,00	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,36	1,30	0,20	8,50	41,00
Итого				95,68	22,00	17,70	74,70	547,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	9,09	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	10,32	2,80	2,90	20,20	118,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	72,31	11,70	21,50	8,60	275,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	15,28	8,20	9,70	37,00	268,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,45	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,36	1,30	0,20	8,50	41,00
Итого				139,61	28,80	34,90	116,30	894,00

Повар

Е. В. Сафеев