



МЕНЮ

" 2 " апреля 2024 г.

12-18 лет

7 день

7 день								
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	28,89	0,80	0,10	2,50	14,00
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	69,54	14,70	17,90	7,70	250,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,61	3,80	6,20	25,70	174,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	26,40	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				158,25	24,70	24,90	84,10	657,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	100	25,25	1,10	0,20	3,80	24,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	11,58	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	85,54	12,50	18,10	9,90	252,00
2021	3/1	РИС С ОВОЩАМИ	180	15,18	4,00	5,20	38,00	215,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,37	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,06	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,26	2,70	0,40	17,00	82,00
Итого				145,24	28,50	28,90	127,30	898,00

Повар

Евг (В.В. Сайфудин)