



МЕНЮ

" 18 " августа 2024 г.

7-11 лет

9 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	18,73	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	90,14	11,40	16,70	9,00	232,00
2023	51	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	10,40	6,30	4,70	37,10	216,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	26,40	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,22	1,50	0,10	10,00	47,00
Итого				146,89	21,30	27,00	80,30	633,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	20,00	0,50	0,10	1,50	8,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	16,40	2,80	4,50	23,90	148,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	170	58,06	12,20	11,40	14,80	211,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	21,53	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				123,06	28,40	21,30	99,60	713,00

Повар Иван (Иван Иванович)