



МЕНЮ

4 июня 2024 г.

Если 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	6,55	8,24	27,31	211,54	0,60
2008	1	БАТОН	20	1,60	0,20	9,82	47,60	0,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,05	4,15	0,05	37,50	0,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	3,09	3,23	11,45	86,02	0,54
Итого			360	11,29	15,82	48,63	382,66	1,14
II Завтрак								
2008	2	ЯБЛОКО	50	0,18	0,18	4,36	20,04	4,45
Итого			50	0,18	0,18	4,36	20,04	4,45
Обед								
2007	20	САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ	35	1,03	3,01	2,92	42,72	1,37
2008	103	СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ НА М/К БУЛЬОНЕ	150	1,63	2,39	7,49	58,09	7,13
2012	292	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ	50	9,38	8,98	3,45	132,32	0,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,45	3,30	14,83	98,78	7,00
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	1,01	0,11	6,79	32,89	0,00
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,35	13,68	72,40	0,00
2008	401	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	160	0,40	0,09	15,63	65,61	0,00
Итого			545	18,54	18,23	64,79	502,81	15,50
Полдник								
2008	435	КЕФИР	129	3,64	3,14	5,02	66,53	0,88
2008	10	ПЕЧЕНЬЕ	45	3,41	4,45	33,82	189,55	0,00
Итого			174	7,05	7,59	38,84	256,08	0,88
Ужин								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНО- РИСОВАЯ	90	9,47	7,45	16,30	187,71	0,22
2008	366	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366	35	1,17	2,70	6,29	53,83	0,15
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,54	0,16	10,35	50,09	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,07	0,00	3,53	14,35	0,02
Итого			340	12,25	10,31	36,47	305,98	0,39
Всего				49,31	52,13	193,09	1 467,57	22,36

Модестова О.Б.

Руденко О.В.,

Цена 179 руб.