

МЕНЮ

28 сентября 2023 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав		
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак					
СУП ПШЕНИЧНЫЙ МОЛОЧНЫЙ	200	15,41	5,9	7,7	17,7
БАТОН	30	1,67	2	0,8	13,8
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	8,91	5,1	4,6	0,3
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	11,92	4,4	4,7	15,2
Итого		37,90	17,4	17,8	47
II Завтрак					
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,78	0,1		1,5
Итого		0,78	0,1		1,5
Обед					
САЛАТ ТЁПЛЫЙ	80	11,28	1,1	6,9	5,9
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	34,44	8,8	14	13,2
КОТЛЕТА РЫБНАЯ	80	32,62	10,8	6	1,9
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	200	1,87			8,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	35	1,41	2,2	0,3	14,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	35	1,41	2,2	0,2	14,7
Итого		83,03	25,1	27,4	58,4
Полдник					
КИСЕЛЬ	180	2,08			
Итого		2,08			
Ужин					
ТЫКВА (ПОРЦИЯМИ)	35	3,84	0,3		1,2
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	160	13,99	10,2	6,5	64,6
ЧАЙ	200	0,41	0,2		0,3
Итого		18,24	10,7	6,5	66,1
Всего		142,02	53,3	51,7	173

Зав. производством (шеф-повар) _____

Девяшина М.А.