



## МЕНЮ

"2" мая 2023 г.

7-11 лет

### 2 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	11,8	21,5	8,5	275
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,5	6,3	35,1	219
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
<b>Итого</b>				<b>20,9</b>	<b>33,4</b>	<b>77,8</b>	<b>695</b>
Цена за единицу услуги "завтрак" - 95,00 руб.							
<b>Обед</b>							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,9	3,7	4,9	56
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	14,4	8,9	30,4	260
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		10,1	41
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>				<b>25,7</b>	<b>18,9</b>	<b>116</b>	<b>740</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 115,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	0,6	0,6	15,4	72
<b>Итого</b>				<b>8</b>	<b>6,9</b>	<b>47,2</b>	<b>287</b>
Цена за единицу услуг "полдник" - 75,00 руб.							
<b>Всего</b>				<b>54,6</b>	<b>59,2</b>	<b>241</b>	<b>1722</b>

Повар

(Н.Н.Шенкаренко)