

МЕНЮ

"18" мая 2023 г.

7-11 лет

4 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	0,5	0,1	1,5	8
2005	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	16	15,2	9,3	237
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,2	21,4	145
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
Итого				23	20,9	66,9	544
Цена за единицу услуги "завтрак" - 95,00 руб.							
Обед							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,8	5,7	14,3	120
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	20,8	21	0,5	274
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,5	1,1	2,5	26
2021	3	РИС С ОВОЦАМИ	150	3,4	4,3	31,6	179
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		10,1	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41
Итого				33,2	37,8	92,2	847
Цена за единицу услуги "обед" - 115,00 руб.							
Полдник							
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	0,4	0,3	10,3	47
Итого				8,3	8,1	41,9	277
Цена за единицу услуги "полдник" - 75,00 руб.							
Всего				64,5	66,8	201	1668

Повар



(Н.Н.Шенкаренко)