

**МЕНЮ**

"16" марта 2023 г.

7-11 лет

9 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2022	48	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	90	11,6	18,8	7,4	245
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	150	3,4	4,3	31,8	179
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,8	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41
Итого				19,9	28,9	81,7	666
Цена за единицу услуги "завтрак" - 95,00 руб.							
Обед							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	0,5	0,1	1,5	8
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190	16,2	20,7	17,9	323
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0,2		10,1	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	82
Итого				27,3	26,8	94,6	729
Цена за единицу услуги "обед" - 115,00 руб.							
Полдник							
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	14,1	27,1	2,6	310
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
Итого				21,6	32,5	31,7	509
Цена за единицу услуги "полдник" - 75,00 руб.							
Всего				68,8	88,2	208	1904

Повар

(Н.Н.Шенкаренко)