

Утверждаю



## МЕНЮ на "08" апреля 2024г. 1 ДЕНЬ 1 НЕДЕЛЯ

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ГУЛЯШ (ИЗ ПТИЦЫ)</b> масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, куриная грудка филе, вода питьевая	50/50	47,39	12,4	14,3	3	
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> крупа рисовая, масло сладко-сливочное несопленое, соль йодированная, вода питьевая	150	14,03	3,7	5,8	38,9	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, вода питьевая	200/15	3,10	0,2		15	
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> батон нарезной пшеница высш.сорт обог. микроэлементами	40	4,73	3	1,2	20,6	
<b>БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ С САХАРОМ</b> сахар песок, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, *яйца куриные (шт.), соль, йодированная, дрожжи прессованные, вода питьевая	50	5,75	4,5	4,6	29,4	
<b>Итого</b>		75,00	23,8	25,9	106,9	
<b>Обед</b>						
<b>СУП С МАКАРОНИМИ И ИЗДЕЛИЯМИ ИЗ МЯСНОЙ (ФИЛЕ ИНДЕЙКИ КОНСЕРВИРОВАННОЕ), ТОМАТНАЯ ПАСТА, СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ, МОРОЗЬ, ЛУК</b>	250/5	6,72	3	3,1	15,4	
<b>КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ</b> свинина мясная, вода питьевая, лук репчатый, сухари панировочные, батон нарезной пшеница высш.сорт обог. микроэлементами, соль йодированная, масло	90	41,74	10	24,3	11,4	
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несопленое	150	12,54	8,4	6,4	38,3	
<b>НЕКТАР ФРУКТОВЫЙ</b> нектар фруктовый*	200	12,00			11,3	
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> *хлеб украинский	25	2,00	1,7	0,2	10,6	
<b>Итого</b>		75,00	23,1	34	87	
<b>Всего</b>			46,9	59,9	193,9	