

Утверждаю

Директор

/ М.А.Маслов

документов

МЕНЮ на "11" апреля 2024г. 4 ДЕНЬ 1 НЕДЕЛЯ

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛЯ ОСОБАЯ В СОУСЕ куриная грудка филе, батон нарезной пшеничная мука высш. сорт обог. микроэлементами, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, свинина мясная, лук	60/30	33,06	8,2	15,6	10,2	210
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,54	8,4	6,4	38,3	240
КАКАО-НАПИТОК ВИТОША НАС УЩЕПЛОМ МОЛОКЕ вода питьевая, сахар песок, молоко стуженное с сахаром 8,5% жирности, какао-напиток с витаминами "витоша"	200	21,72	2	1,6	12,6	70
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 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	110
БАТОН НАРЕЗНОЙ ИОДИРОВАННЫЙ батон нарезной пшеничная мука высш. сорт обог. микроэлементами	20	1,93	1,5	0,6	10,3	40
Итого		75,00	24,6	28,8	100,8	760
Обед						
БУЛЬОН С КУРИЦЕЙ С ГРЕНКАМИ ПШЕНИЧНЫМИ батон нарезной пшеничная мука высш. сорт обог. микроэлементами, филе бедра куриного, вода питьевая, лук репчатый, морковь, соль йодированная	250/5/20	10,62	4	1,7	20,4	110
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (ФИЛЕ ИНД) лавровый лист, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, филе индейки консервированное, картофель, вода питьевая, лук репчатый, морковь	250	54,96	11	13	38,3	330
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,14			19,4	70
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб украинский	25	2,28	1,7	0,2	10,6	40
Итого		75,00	16,7	14,9	88,7	550
Всего			41,3	43,7	189,5	1310