

Утверждаю

Директор

/ М.А. Маслов



МЕНЮ на "25" 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 <small>куриная грудка филе, батон нарезной пшеница высш. сорт обог., микронутриентами, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, свинина мясная, лук</small>	60/30	33,06	8,2	15,6	10,2	215
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,54	8,4	6,4	38,3	245
КАКАО-НАПИТОК ВИТОША НАСТУЩЕННОМ <small>вода питьевая, сахар песок, молоко стуженное с сахаром 8,5% жирности, какао-напиток с витаминными "витосица"</small>	200	21,72	2	1,6	12,6	73
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ <small>сахар песок, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи прессованные, вода питьевая</small>	50	5,75	4,5	4,6	29,4	177
БАТОН НАРЕЗНОЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>батон нарезной пшеница высш. сорт обог., микронутриентами</small>	20	1,93	1,5	0,6	10,3	52
Итого		75,00	24,6	28,8	100,8	762
Обед						
БУЛЬОН С КУРИЦЕЙ С ГРЕНКАМИ ПШЕНИЧНЫМИ <small>батон нарезной пшеница высш. сорт обог., микронутриентами, филе бедра куриного, вода питьевая, лук репчатый, морковь, соль йодированная</small>	250/5/20	10,62	4	1,7	20,4	112
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (ФИЛЕ ИНД) <small>павловый лист, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, филе индейки консервированное, картофель, вода питьевая, лук репчатый, морковь</small>	250	54,96	11	13	38,3	312
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,14			19,4	77
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб украинский</small>	25	2,28	1,7	0,2	10,6	51
Итого		75,00	16,7	14,9	88,7	552
Всего			41,3	43,7	189,5	1314