

Утверждаю

Директор



**МЕНЮ на "28" марта 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 пшен.мука высш сорт обог. микронутриентами, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, свинина мясная, лук репчатый, соль йодированная, томатная паста, сахар песок, вода питьевая, морковь, лавровый лист</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" НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ <small>вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5%</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 пшен.мука 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 пшен.мука 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>лавровый 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