



МЕНЮ НА «17» 05 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Плов с мясом птицы	43-22	200/45	18,84	15,9	44,88	404,0
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Сыр Виола	15-88	1 шт	5,0	5,2	9,9	121,0
Чай витаминизированный с сахаром и лимоном	4-46	200/15/7	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:			67-00			
ЗАВТРАК						
Плов с мясом птицы	35-91	150/40	18,84	15,9	44,88	404,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Сыр Виола	15-88	1 шт	5,0	5,2	9,9	121,0
Чай витаминизированный с сахаром и лимоном	4-46	200/15/7	0,2		6,2	25,2
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Салат Витаминный	4-88	30	0,75	0,05	4,7	22,5
Суп гороховый на курином бульоне	11-92	250	6,5	4,16	17,16	127,14
Рулет мясной с яйцом в соусе	20-11	40/10	11,34	9,48	5,58	151,8
Греча отварная	12-83	100	4,62	2,11	22,74	112,67
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40,0
Напиток из замороженных ягод*	7-60	130	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Салат Витаминный	4-88	30	0,75	0,05	4,7	22,5
Суп гороховый на курином бульоне	11-92	250	6,5	4,16	17,16	127,14
Рулет мясной с яйцом в соусе	20-11	40/10	11,34	9,48	5,58	151,8
Греча отварная	19-24	150	4,62	2,11	22,74	112,67
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Напиток из замороженных ягод*	6-44	110	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:			67-00			

*- замороженные ягоды в ассортименте (чёрная смородина, красная смородина и др.)

Зав. производством _____
 Технолог _____
 Фельдшер _____