



## МЕНЮ НА «25» 04 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	17-12	150/5	8,5	15,3	81,6	433,2
Яйцо отварное	11-60	1шт	1,2	0,1	6,0	28,2
Сыр Виола	15-88	1шт	5,0	5,2	9,9	121,0
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Какао на молоке	10-96	140	3,79	3,4	25,47	150,8
<b>ИТОГО:</b>						<b>59-00</b>
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша рисовая молочная с маслом	25-81	200/10	8,5	15,3	81,6	433,2
Яйцо варёное	11-60	1 шт	1,2	0,1	6,0	28,2
Сыр Виола	15-88	1шт	5,0	5,2	9,9	121,0
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Какао на молоке	10-27	130	3,79	3,4	25,47	150,8
<b>ИТОГО:</b>						<b>67-00</b>
<b>ОБЕД</b>						
Салат витаминный	4-88	30	0,25	1,25	1,25	14,8
Суп картофельный на к/б	13-30	200	7,7	12,6	16,9	213,4
Отварные куры с соусом	22-95	40/10	22,5	13,1	0,9	204,8
Греча отварная	12-83	100	21,97	19,65	108,0	107,4
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40
Компот из смеси сухофруктов	3-38	100	0,58		29,08	114,8
<b>ИТОГО:</b>						<b>59-00</b>
<b>ОБЕД</b>						
Салат витаминный	4-88	30	0,25	1,25	1,25	14,8
Суп картофельный на к/б	16-63	250	7,7	12,6	16,9	213,4
Отварные куры с соусом	22-95	40/10	22,5	13,1	0,9	204,8
Греча отварная	16-68	130	21,97	19,65	108,0	107,4
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40
Компот из смеси сухофруктов	4-20	110	0,58		29,08	114,8
<b>ИТОГО:</b>						<b>67-00</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Технолог \_\_\_\_\_

Фельдшер \_\_\_\_\_