



МЕНЮ НА «20» 05 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Биточек Детский рубленый с соусом	42-11	75/10	27,1	43,2	0	497,3
Рис отварной	14-55	150	3,9	5,52	49,5	234,6
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Напиток из замороженных ягод*	7-59	140	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:						67-00
ЗАВТРАК						
Биточек Детский рубленый с соусом	39-33	70/10	27,1	43,2	0	497,3
Рис отварной	9-70	100	3,9	5,52	49,5	234,6
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Напиток из замороженных ягод*	7-22	125	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Салат из моркови	3-38	30	3,5	18,1	20,4	268,0
Суп картофельный с мясными фрикадельками	20-52	200/10	8,91	5,94	17,5	155,5
Биточки рыбные с соусом	15-51	40/10	6,42	3,6	9,0	93,6
Картофельное пюре	15-99	100	2,1	4,6	8,5	81,7
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40,0
Напиток из сока	1-94	110	0	0,7	12,4	49,0
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Салат из моркови	4-51	40	3,5	18,1	20,4	268,0
Суп картофельный с мясными фрикадельками	23-85	250/10	8,91	5,94	17,5	155,5
Биточки рыбные с соусом	15-51	40/10	6,42	3,6	9,0	93,6
Картофельное пюре	15-99	100	2,1	4,6	8,5	81,7
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 сока	2-73	160	0	0,7	12,4	49,0
ИТОГО:						67-00

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

Зав. производством _____
 Технолог _____
 Фельдшер _____