



МЕНЮ НА «28» 04 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Котлета куриная с соусом	38-60	65/10	7,5	9,6	4,3	133,8
Греча отварная	12-83	100	4,62	2,11	22,74	112,67
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	4-13	140	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:			59-00			
ЗАВТРАК						
Котлета куриная с соусом	44-48	75/10	7,5	9,6	4,3	133,8
Греча отварная	15-40	120	4,62	2,11	22,74	112,67
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	3-68	125	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:			67-00			
ОБЕД						
Салат из моркови	3-38	30	3,5	18,1	20,4	268,0
Суп с клёцками на к/б	16-50	200	3,62	1,04	8,79	58,34
Голубцы ленивые в соусе	31-55	75/10	7,15	13,75	9,46	191,5
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из замороженных ягод*	5-91	100	0,1	0,1	11,1	42,1
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Салат из моркови	3-38	30	3,5	18,1	20,4	268,0
Суп с клёцками на к/б	20-62	250	3,62	1,04	8,79	58,34
Голубцы ленивые в соусе	31-55	75/10	7,15	13,75	9,46	191,5
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из замороженных ягод*	7-04	120	0,1	0,1	11,1	42,1
ИТОГО:			67-00			

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

Зав. производством _____
 Технолог _____
 Фельдшер _____