



Макарова Е.А.



Новикова Е.В.

## МЕНЮ НА «16» 03 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Омлет натуральный с маслом	34-43	105/5	9,6	16,1	1,9	190,5
Мясо запечённое порционно	25-74	30	19,2	6,9	2	147,9
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	3-99	140	1,2	0,2	5,0	33
<b>ИТОГО:</b>			<b>67-00</b>			
<b>ЗАВТРАК</b>						
Омлет натуральный с маслом	34-43	105/5	9,6	16,1	1,9	190,5
Мясо запечённое порционно	17-60	20	19,2	6,9	2	147,9
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	4-13	145	1,2	0,2	5,0	33
<b>ИТОГО:</b>			<b>59-00</b>			
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая	3-01	20	0,48	2,8	2,96	38,8
Суп вермишелевый на кур.бульоне	9-05	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	38-96	100/30	18,84	15,9	44,88	404,0
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40,0
Компот из замороженных ягод*	6-21	130	0,2	0	6,2	25,2
<b>ИТОГО:</b>			<b>59-00</b>			
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая	7-53	50	0,48	2,8	2,96	38,8
Суп вермишелевый на кур.бульоне	9-05	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	38-96	100/30	18,84	15,9	44,88	404,0
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Компот из замороженных ягод*	6-85	140	0,2	0	6,2	25,2
<b>ИТОГО:</b>			<b>67-00</b>			

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

Зав.производством \_\_\_\_\_

Технолог \_\_\_\_\_

Фельдшер \_\_\_\_\_