



МЕНЮ НА «18» 05 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный с маслом сливочным	35-73	105/5	9,6	16,1	1,9	190,5
Мясо запечённое порционно с соусом	25-51	30/10	19,2	6,9	2	147,9
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	3-01	100	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:						67-00
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный	30-85	105	9,6	16,1	1,9	190,5
Мясо запечённое порционно с соусом	22-39	25/10	19,2	6,9	2	147,9
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Кисель витаминизированный	3-01	100	1,2	0,2	5,0	33
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Икра кабачковая	4-00	30	0,48	2,8	2,96	38,8
Суп вермишелевый на курином бульоне	5-79	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	41-64	100/30	18,84	15,9	44,88	404,0
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40,0
Компот из замороженных ягод*	5-91	100	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Икра кабачковая	4-00	30	0,48	2,8	2,96	38,8
Суп вермишелевый на курином бульоне	5-79	250	5,9	9,7	13,0	174,5
Солянка овощная с мясом птицы	46-89	100/40	18,84	15,9	44,88	404,0
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
Компот из замороженных ягод*	5-91	100	0,2	0	6,2	25,2
ИТОГО:						67-00

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

Зав. производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____