



МЕНЮ НА «29» 04 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Гуляш мясной	39-80	35/35	10,44	16,3	2,07	197,4
Вермишель отварная	8-76	150	11,6	15,0	68,6	456,5
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай витаминизированный с клюквой	7-00	200/7	4,00	1,00	0,8	2,81
ИТОГО:						59-00
ЗАВТРАК						
Гуляш мясной	45-48	40/40	10,44	16,3	2,07	197,4
Вермишель отварная	8-76	150	11,6	15,0	68,6	456,5
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай витаминизированный с клюквой	9-32	200/10	4,00	1,00	0,8	2,81
ИТОГО:						67-00
ОБЕД						
Салат из огурца солёного с маслом растительным	3-70	25	0,81	1,67	3,96	33,75
Щи из свежей капусты с картофелем на к/б	12-22	200	7,93	11,47	11,36	210,43
Тефтели Детские под овощным соусом	20-60	40/10	11,0	4,5	17,8	156,75
Греча отварная	12-83	100	21,97	19,65	18,0	107,0
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40
Морс из замороженных ягод	7-99	135	0	0	15	63,0
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Салат из огурца солёного с маслом растительным	4-44	30	0,81	1,67	3,96	33,75
Щи из свежей капусты с картофелем на к/б	15-28	250	7,93	11,47	11,36	210,43
Тефтели Детские под овощным соусом	20-60	40/10	11,0	4,5	17,8	156,75
Греча отварная	15-40	120	21,97	19,65	18,0	107,0
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Морс из замороженных ягод	6-87	120	0	0	15	63,0
ИТОГО:						67-00

Зав. производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____