



МЕНЮ НА «30» 05 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная на молоке с маслом	23-15	200/10	1,0	0	11,4	112,9
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Кофейный напиток	10-31	200	3,79	3,4	25,47	150,8
Сыр порционный	30-79	35	11,3	23,9	1,1	260,0
ИТОГО:						67-00
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная на молоке с маслом	23-15	200/10	1,0	0	11,4	112,9
Сыр порционный	22-79	25	11,3	23,9	1,1	260,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-75	20	1,9	1,02	12,3	72,0
Кофейный напиток	10-31	200	3,79	3,4	25,47	150,8
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Салат Фасолька	9-07	30	2,4	3,0	1,0	39,9
Рассольник ленинградский на курином бульоне	15-00	250	8,75	12,3	22,6	294,6
Котлета из мяса птицы с соусом	21-03	50/10	8,35	9,1	7,7	146,7
Макароны отварные	8-76	150	9,86	12,7	58,31	388,0
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40,0
Компот из смеси сухофруктов	3-48	110	0,58		29,08	114,8
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
Салат Фасолька	9-07	30	2,4	3,0	1,0	39,9
Рассольник ленинградский на курином бульоне со сметаной	18-71	250/10	8,75	12,3	22,6	294,6
Котлета из мяса птицы с соусом	21-03	50/10	8,35	9,1	7,7	146,7
Макароны отварные	8-76	150	9,86	12,7	58,31	388,0
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 смеси сухофруктов	5-02	150	0,58		29,08	114,8
ИТОГО:						67-00

Зав. производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____