



МЕНЮ
На 04 февраля 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	90/5	64-44	14,40	21,82	7,42	283,50	Могильный М.П.2005 №301
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	12-00	5,40	6,30	36,60	225,00	Могильный М.П.2005 №203
Компот из смеси сухофруктов	200	4-43	0,08	0,00	21,82	87,60	Могильный М.П.2005 №349
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
Итого	500	84-12	23,57	28,66	88,94	707,50	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Суп картофельный с крупой пшеничной	200	8-90	1,60	2,18	16,74	93,00	Могильный М.П.2005 №101
Тефтели 2-ой вариант	90	78-58	10,69	15,53	15,91	245,63	Могильный М.П.2005 №279
Соус сметанный с томатом	30	3-82	0,54	1,57	2,29	25,50	Могильный М.П.2005 №331
Картофель отварной	150	25-38	3,00	4,90	21,50	142,00	Могильный М.П.2005 №310
Чай с сахаром	200/15	2-02	0,10	0,00	15,00	60,00	Могильный М.П.2005 №376
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром.производства
Итого	735	121-95	19,62	24,72	94,54	677,53	

Технолог:


Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор:

