



## МЕНЮ

" 10 " февраля 2023 г.

12-18 лет

## 5 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,71	1,5	6,8	9,2	105
2021	23	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	46,23	9,7	15,7	7,1	208
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	18,44	9,9	11,6	44,3	321
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	24,70	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,73	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,28	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>				<b>102,09</b>	<b>25,7</b>	<b>34,7</b>	<b>103,8</b>	<b>829</b>
<b>Обед</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	7,05	1,5	6,1	8,2	93
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	16,81	6,4	4,5	18,5	140
2021	24	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	110	44,48	10,7	22	10,9	284
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	12,09	6,5	7,6	41,5	260
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,01			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,73	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,92	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>				<b>87,09</b>	<b>29,4</b>	<b>40,7</b>	<b>116,6</b>	<b>948</b>
<b>Полдник</b>								
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	125	23,03	11,2	10,5	14,3	201
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	8,31	3,4	2,4	18,5	110
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	30,24	0,9	0,2	8,1	43
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,44	1,9	0,2	12,5	59
<b>Итого</b>				<b>63,02</b>	<b>17,4</b>	<b>13,3</b>	<b>53,4</b>	<b>413</b>
<b>Всего</b>				<b>252,20</b>	<b>72,5</b>	<b>88,7</b>	<b>273,8</b>	<b>2190</b>

Повар

Драгосова