



## МЕНЮ

5 февраля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	250	10	11,8	45	318
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,2		4,9	21
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
<b>Итого</b>		13	24,4	67,6	534
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ</b> кукуруза консервированная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,1	3,1	3,2	45
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	200	3,5	1,8	12	146
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	0,5	3,8	2,4	370
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		10	9,3	57,4	743
<b>Всего</b>		23	33,7	125	1277
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_

Темников



# МЕНЮ

5 февраля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое	300	0,6	4,6	2,9	382
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, лимон	200	0,1		4,8	21
<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	2,8	12,6	17,7	195
<b>Итого</b>		3,5	17,2	25,4	598
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ</b> кукуруза консервированная, соль йодированная, капуста белокочанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,4	3,9	4	56
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> картофель, соль йодированная, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	4,4	2,2	15,1	264
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> крупа рисовая длинный, грудка куриная, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	280	0,6	4,3	2,7	276
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, аскорбиновая кислота	200			9,1	36
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		14	11,2	79,1	861
<b>Всего</b>		17,5	28,4	104,5	1459
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

6 февраля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША "ДРУЖБА"</b> соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	230	8,3	16	41	332
<b>БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>Итого</b>		16	19,4	90,3	584
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	80	1,2	3,2	7,1	62
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	200	1,3	1,7	9,6	271
<b>РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ</b> соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое	100	19,1	5,2	3,7	135
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	150	4,4	10,5	23,7	202
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		33,1	21,3	99,1	901
<b>Всего</b>		49,1	40,7	189,4	1485
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

6 февраля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КАША "ДРУЖБА"</b> соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок	280	10,1	19,5	49,9	405
<b>БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, джем из черной смородины	70	3,8	0,3	37,4	163
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК</b> кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности	200	3,9	3,1	11,9	89
<b>Итого</b>		17,8	22,6	61,8	657
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	100	1,5	4	8,9	77,4
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	250	1,6	2,1	12,1	285
<b>РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ</b> соль йодированная, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое	100	19,1	5,2	3,7	135
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5,3	12,6	28,5	242
<b>КИСЕЛЬ ФЛОВОДОВОГДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, аскорбиновая кислота	200			21,9	87
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		35,1	24,7	123,3	1055
<b>Всего</b>		52,9	47,3	185,1	1712
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

7 февраля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ</b> говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	90	4,2	6,2	10,5	138
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	160	0,1	4,5	0,1	139
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		7,7	8,1	33,3	470
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый, соль йодированная	80	1,1	2,9	5	49
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> соль йодированная, сметана 15% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	200	1,7	3,7	6,7	71
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	16,6	35,6	22	457
<b>НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		24,6	42,9	76,2	773
<b>Всего</b>		32,3	51	109,5	1243
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

7 февраля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ В СОУСЕ</b> говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, грудка куриная, соль йодированная, сухари панировочные	100	4,7	6,9	11,7	177
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> крупа рисовая длинный, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	0,1	5,6	0,1	174
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	4	3,3	10,4	86
<b>Итого</b>		7,7	9,2	33,3	544
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ-БАР</b> масло подсолнечное рафинированное, кукуруза консервированная, огурцы грунтовые, горошек зеленый, соль йодированная	100	1,4	3,6	6,2	61
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> сметана 15% жирности, соль йодированная, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая	250	2,1	4,6	8,4	89
<b>КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b> соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	280	18,6	39,9	24,6	512
<b>НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b> аскорбиновая кислота, апельсин, вода питьевая, сахар песок	200	0,3	0,1	11,8	50
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		30	49	99,2	941
<b>Всего</b>		37,7	58,2	132,5	1485
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

8 февраля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	250	22	5,4	22,3	451
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		22,1	5,4	27	470
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> морковь красная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	80	1,3	1,6	4,5	38
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ</b> соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	200	1,6	1,7	12,3	141
<b>БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ</b> морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная, томатная паста, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	90	2,5	5,8	13,6	114
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	160	5,6	8,3	34,3	228
<b>НАПИТОК ЛИМОННЫЙ</b> аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	82
<b>Итого</b>		16	18	104,9	707
<b>Всего</b>		38,1	23,4	131,9	1177
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

8 февраля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ</b> грудка куриная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста	300	26,4	6,5	26,7	420
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> аскорбиновая кислота, чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>Итого</b>		30,1	6,8	54,2	546
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> морковь красная, соль йодированная, капуста белокачанная, лимонная кислота, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	1,7	2	5,6	48
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ</b> соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	250	2	2,1	15,4	87
<b>БИТОЧКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОУСЕ</b> томатная паста, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая, морковь красная, грудка куриная, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, сухари панировочные	100	2,5	5,8	13,6	201
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	180	6,7	9,8	40,7	271
<b>НАПИТОК ЛИМОННЫЙ</b> аскорбиновая кислота, лимон, вода питьевая, сахар песок	200	0,1		9,5	40
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	60	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>		20,6	20,5	133	876
<b>Всего</b>		50,6	27,3	187,2	1422
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_





# МЕНЮ

9 февраля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, сахар песок, вермишель, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	200	4,1	4,7	7,1	298
<b>БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ</b> мука пшеничная, вода питьевая, молоко пастериз 2,5%, сахар-песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, яйцо куриное, повидло яблочное	140	4,7	3,7	39,8	207
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок	200	0,2		4,9	21
<b>Итого</b>		9	8,4	51,8	526
<b>Цена</b>					67-00
<b>Обед</b>					
<b>ЗАКУСКА ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ</b> яблоки, соль, йодированная, масло подсолнечное рафинированное. Морковь красная	80	0,7	5,8	4,6	71
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> соль йодированная, сметана 15% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота	200	1,9	3,4	9,4	89
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	90	6,3	6	6,9	254
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	160	4,4	10,5	23,7	202
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26,4
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	40	2,2	0,2	13,7	64
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,7	0,4	17	81,6
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> сезонный фрукт	200	0,8	0,8	17,8	85
<b>Итого</b>		19,1	27,2	99,4	873
<b>Всего</b>		28,1	35,6	151,2	1399
<b>Цена</b>					78-00

Повар \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

9 февраля 2024 г.

12-17 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> соль йодированная, вермишель, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое	210	5,2	5,9	9	320
<b>БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ</b> мука пшеничная, вода питьевая, молоко пастериз 2,5%, сахар-песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, яйцо куриное, повидло яблочное	140	4,7	3,7	39,8	207
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, сахар песок	200	0,1		4,7	19
<b>Итого</b>		10	9,6	53,5	546
<b>Цена</b>					68-44
<b>Обед</b>					
<b>ЗАКУСКА ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ</b> яблоки, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное. Морковь красная	100	0,8	7,2	5,8	89
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ</b> сметана 15% жирности, соль йодированная, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок лимонная кислота	250	2,4	4,2	11,7	99
<b>ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ</b> соль йодированная, говядина б/к, грудка куриная, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	6,3	6	6,9	254
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль йодированная, картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	180	5	11,8	26,7	227
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> яблоки, вода питьевая, сахар песок, аскорбиновая кислота	200	0,1	0,1	6,3	26
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,6	0,3	22,8	107
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	4	0,5	25,4	122
<b>СЕЗОННЫЙ ФРУКТ</b> яблоки	200	0,8	0,8	17,8	85
<b>Итого</b>		23	30,9	123,4	1009
<b>Всего</b>		33	40,5	176,9	1555
<b>Цена</b>					84-90

Повар \_\_\_\_\_