

Меню

№СБ.рей 6 день

Наименование блюдо

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ или 1-ое БЛЮДО (на выбор)

	выход	стоимост	белки	жиры	углев.	ККАЛ
338/2015 Фрукты свежие	120		0,48	0,48	11,76	56
№3/2015 Бутерброд с сыром (с батоном)	25/15		6,2	4,9	15,4	131
ТТК 2023 Салат-бар	100		1,7	6,2	7,5	94
огурцы солёные	80					
кукуруза консервированная	10					
сухарики из пшеничного хлеба	5					
масло растительное	5					
	сред.	2,79	3,86	11,55	94	

1-ые БЛЮДА

ТТК2023 Бульон куриный с птицей, гречками, зеленью (сушен.)	200/25/10/1		5,8	5,6	6,86	102
101/2015 Суп картофельный с рисом	250		2,12	2,9	17,4	105

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ТТК 2020 Пельмени "Для Умников и умниц" отварные с соусом Переменка	160/15		19	20,9	34,1	401
ТТК 2016 Соус мясной "Смак"	100		8,40	8,50	4,9	130
ТТК 2019 Птица запеченная (цыплята)	100		26,7	24,5	1	332
	сред.	17,55	16,50	2,95	231	

ГАРНИРЫ

302/2015 Каша гречневая вязкая	180		4,2	5,6	26,41	173
309/2015 Спагетти отварные (с м/сливоч.)	180		6,77	5,4	43,14	248
304/2015 Рис отварной	180		4,6	6,5	48	269
	сред.	5,19	5,81	39,18	230	

НАПИТКИ

ТТК 2021 Чай чёрный пакетированный с сахаром, лимоном, урюком	200/8/5/10		0,55	0,05	13,4	58
ТТК2023 Напиток из вишни	200		0,12	0,0	11,6	48
	сред.	0,34	0,04	12,50	53	

Хлеб ржано-пшеничный/ хлеб пшеничный 1с	30/30		3,78	0,5	28,26	137
---	-------	--	------	-----	-------	-----

Итого с самост.бл юдом-	79,00	25,91	25,34	86,41	685
Итого-	79,00	29,65	26,75	94,4	745

Начальник отдела по организации питания
Зав. производством
Калькулятор



Директор
Калькулятор
Зав. производством

☎ 8(800)234-33-88

📷 @depta.kzn