

Меню

Заготовочные МАИ 2 неделя

№Сб. по 6 день

Наименование блюд	выход	стоимост	белки	жиры	углев.	ККАЛ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ или 1-ое БЛЮДО (на выбор)						
338/2015 Фрукты свежие	120		0,48	0,48	11,76	56
ТТК 2019 Бутерброд с сыром, маслом (батон)	30/15/10		6,3	12,1	15,50	197
612/2004 Икра кабачковая	60		1,14	5,3	4,6	71
Сб.2015 Огурцы, помидоры свежие с маслом растит.	50/50/5		0,9	5,1	2,9	62
	сред.		2,56	5,89	10,05	105
1-ые БЛЮДА						
95/2015 Рассольник "Домашний" с фрикадельками из птицы, сметаной	250/11/5		4,3	7,7	15,2	148
ВТОРЫЕ БЛЮДА						
ТТК 2020 Пельмени "Для Умников и умниц" отварные с соусом Переменка	200/30		23,8	32,3	43,1	560
ТТК 2021 Соус мясной "Смак"	120		10,1	10,1	5,9	156
ТТК 2019 Цыплята запечённые	140		37,4	34,2	1,4	464
	сред.		23,75	22,15	3,65	310
ГАРНИРЫ						
202/2015 Макароны изделия отварные (м/сл.)	180		6,8	5,4	43,1	248
304/2015 Рис отварной	180		4,6	6,5	48	269
	сред.		5,70	5,95	45,55	259
НАПИТКИ						
ТТК 2021 Чай черный пакетированный с сахаром, лимоном	200/8/7		0,05		8,13	34
699/2004 Напиток апельсиновый	200		0,2	0,0	25,73	105
	сред.		0,13	0,02	16,93	70
Хлеб ржано-пшеничный/ хлеб пшеничный 1с	30/30		3,32	0,6	25,308	122
	Итого с					
	самост.бп	79,00	29,68	38,75	78,46	787
	юдом-					
	Итого-	79,00	35,46	34,57	101,49	865

/Начальник отдела по организации питания
Зав. производством
Калькулятор

Директор
Калькулятор
Зав. производством

8(800)234-33-88
@depta.kzn