

# Меню

Заготовочные МАРТ 2 неделя

№Сб. пер 6 день

Наименование блюд	выход	стоимость	белки	жиры	углев.	ККАЛ
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ или 1-ое БЛЮДО (на выбор)</b>						
532/2013 Десерт фруктовый (яблоки)	90		0,4	0,4	8,8	42
ТТК 2023 Салат-бар	100		0,8	5,1	1,6	57
огурцы солёные	95					
масло растительное	5					
	<b>сред.</b>	<b>0,60</b>	<b>2,75</b>	<b>5,20</b>	<b>50</b>	
<b>1-ЫЕ БЛЮДА</b>						
101/2015 Суп картофельный с рисом	250		2,12	2,9	17,4	105
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>						
ТТК 2020 Пельмени "Для Умников и умниц" отварные с маслом слив.	180/5		21,4	17,9	37,733	398
ТТК 2016 Курица по-французски	180		17	28,9	16,9	397
243/2015 Сосиски отварные	2шт/100		10,4	20,1	0,8	226
	<b>сред.</b>	<b>19,20</b>	<b>23,40</b>	<b>27,32</b>	<b>398</b>	
<b>ГАРНИРЫ</b>						
304/2015 Рис отварной	180		4,6	6,5	48	269
309/2015 Спагетти отварные (масло растит.)	180		6,8	5,4	43,1	248
	<b>сред.</b>	<b>5,70</b>	<b>5,95</b>	<b>45,55</b>	<b>259</b>	
<b>НАПИТКИ</b>						
ТТК 2021 Чай черный пакетированный с сахаром	200/8				8	32
ТТК 2023 Напиток из вишни	200		0,12	0,0	11,6	48
	<b>сред.</b>	<b>0,06</b>	<b>0,02</b>	<b>9,80</b>	<b>40</b>	
Хлеб ржано-пшеничный/ хлеб пшеничный 1с	20/15		2,14	0,32	16,38	79
	<b>Итого с</b>	<b>79,00</b>	<b>22,00</b>	<b>26,49</b>	<b>58,70</b>	<b>566</b>
	<b>самост.бл</b>					
	<b>юдом-</b>	<b>79,00</b>	<b>18,90</b>	<b>29,14</b>	<b>77,73</b>	<b>653</b>
	<b>Итого-</b>					

Начальник отдела по организации питания  
Зав. производством  
Калькулятор

Директор  
Калькулятор  
Зав. производством

8(800)234-33-88

@depta.kzn