

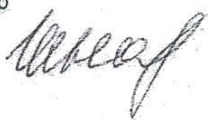
Заготовочные Меню

№Сб. рс: 6 день

Наименование блюд

	выход	стоимость	белки	жиры	углев.	ККАЛ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ или 1-ое БЛЮДО (на выбор)						
338/2015 Фрукты свежие (яблоки)	120		0,48	0,48	11,76	56
ТТК/2019 Бутерброд с сыром, маслом (батон)	25/10/5	4,55	7	12,90	134	
47/2015 Салат из квашеной капусты (без лука)	100	1,6	5,1	8,24	88	
	сред.	2,21	4,19	10,97	93	
1-ЫЕ БЛЮДА						
101/2015 Суп картофельный с рисом, с фрикадельками из птицы	250/11	3,9	4,4	17,7	128	
ВТОРЫЕ БЛЮДА						
243/2015 Сосиски отварные с соусом Переменка	2шт/100/10	10,4	20,1	0,8	226	
ТТК/2021 Соус мясной "Смак"	120	10,1	10,1	5,9	156	
ТТК/2019 Цыплята запечённые	120	32	29,4	1,2	398	
	сред.	17,50	19,87	2,63	260	
ГАРНИРЫ						
309/2015 Спагетти отварные (м/слив.)	180	6,8	5,4	43,1	248	
302/2015 Каша гречневая рассыпчатая	180	7,9	6,5	50,2	291	
	сред.	7,35	6,0	46,65	270	
НАПИТКИ						
ТТК/2021 Чай черный пакетированный с сахаром, лимоном	200/8/5	0,05		8,13	34	
ТТК/2021 Напиток из замороженной чёрной смородины	200	0,12	0,03	11,6	48	
	сред.	0,09	0,02	9,87	41	
Хлеб: ржано-пшеничный/ хлеб пшеничный 1с	25/25	2,77	0,5	21,09	102	
	Итого с самост.бл юдом-	73,00				

Начальник отдела по организации питания
Зав. производством
Калькулятор



Директор
Калькулятор
Зав. производством



8(800)234-33-88

poelidovolen.ru

