Меню

Наименование блюда	Выход	Выход Пищевая ценн			
таимспование олюда	гр.	Белки	Жиры	Угл	ККал
Завтр	<u>ak</u>				
Макаронные изделия отварные с тертым сыром	.180/30	15	18	39	400
Какао с молоком сгущённым	.200	4	4	25	158
Батон нарезной	.030	2	0	14	70
Груша порционная	.100	0	0	10	47
		21	22	88	675
Завтро	<u>ак2</u>				
Булочка с орехами	.100	8	10	46	302
Сок	.200	1	0	25	106
	*	9	10	71	408
Обес	2				
Салат из свежей капусты и огурцов с растительным маслом	.100	1	3	6	60
Суп гороховый с сухариками	.250/15	9	3	17	201
Котлета из мяса птицы (курицы)	.100	16	15	15	322
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	.180/5	8	9	51	282
Напиток из плодов шиповника	.200	1	0	21	88
Хлеб ржано-пшеничный	.060	3	1	30	138
	- 	39	31	140	1091
Обед без перв	ого блюда				
Салат из свежей капусты и огурцов с растительным маслом	.100	1	3	6	60
Котлета из мяса птицы (курицы)	.100	16	15	15	322
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	.180/5	8	9	51	282
Напиток из плодов шиповника	.200	1	0	21	88
Хлеб ржано-пшеничный	.040	2	1	20	92
	_	28	28	113	844

Директор Сиссе Клементьева Е.А.

Шеф-повар ______ Хасанова Р.Ф.

Калькулятор Порт Борисова Л.С.

Меню

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность					
таименование олюда	гр.	Белки	Жиры	Угл	ККал		
<u>Завтрак</u>							
Запеканка из творога с повидлом (джемом)	.150/20	23	16	50	421		
Чай с сахаром	.200	0	0	15	60		
Батон нарезной	.030	2	0	14	70		
Яблоко	.150	1	1	15	71		
	41	26	17	94	622		
<u>3</u>	автрак2						
Сосиска в тесте	.100	9	7	28	217		
Чай с лимоном	.200/7	0	0	15	62		
	¥	9	7	43	279		
	Обед						
Салат "Степной" (с кукурузой)	.100	2	6	9	100		
щи из свежеи капусты с картофелем на бульоне	.250	2	5	8	90		
Плов с мясом	.200	22	23	35	429		
Сок	.200	1	0	25	106		
Хлеб ржано-пшеничный	.060	3	1	30	138		
	.e .e.e.e.e.e.e.e.e.e.e.e.e.e.e.e.e.e.e	30	35	107	863		
Обед без	первого блю	<u>oda</u>					
Салат "Степной" (с кукурузой)	.100	2	6	9	100		
Плов с мясом	.200	22	23	35	429		
Сок	.200	1	0	25	106		
Хлеб ржано-пшеничный	.040	2	1	20	92		
Theo phano minim man	.070	27	30	89	727		

Директор вину

Клементьева Е.А.

Шеф-повар

Хасанова Р.Ф.

Калькулятор

Борисова Л.С.

Меню

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность				
таимспование олюда	гр.	Белки	Жиры	Угл	ККал	
<u>3a</u>	<u>втрак</u>					
Каша жидкая молочная из гречневой крупы	.260	14	12	46	380	
Кофейный напиток с молоком	.200	3	3	16	101	
Масло сливочное порционное	.010	0	7	0	66	
Батон нарезной	.030	2	0	14	70	
Пряник	.050	3	4	34	187	
		22	26	110	804	
<u>3ae</u>	трак2					
Булочка "Творожная"	.100	13	6	39	262	
Чай с сахаром	.200	0	0	15	60	
	_	13	6	54	322	
<u> </u>	<u> Обед</u>					
Салат из свежих помидоров с зеленым луком и растит.маслом	.100	1	6	3	72	
Суп куриный с домашней лапшой	.200/30	8	11	10	178	
Шницель рыбный натуральный	.100	14	15	9	229	
Картофель отварной с маслом сливочным	.180/5	4	9	29	214	
Компот из свежезамороженных ягод	.200	1	0	29	123	
Хлеб ржано-пшеничный	.060	3	1	30	138	
_		31	42	110	954	
Ωδολ δος ν	ервого бли	nda				
Салат из свежих помидоров с зеленым луком и		, ou				
растит.маслом	.100	1	6	3	72	
Шницель рыбный натуральный	.100	14	15	9	229	
Картофель отварной с маслом сливочным	.180/5	4	9	29	214	
Компот из свежезамороженных ягод	.200	1	0	29	123	
Хлеб ржано-пшеничный	.040	2	1	20	92	
	_	22	31	90	730	

Директор Клементьева Е.А.

Шеф-повар ______ Хасанова Р.Ф.

Калькулятор П Бори Борисова Л.С.

Меню

Наименование блюда	Наименование блюда Выход Пищевая ценно								
паименование олюда		Белки	Жиры	Угл	ККал				
Завтрак									
Омлет натуральный с маслом сливочным	.150/5	14	25	3	299				
Чай с лимоном	.200/7	0	0	15	62				
Батон нарезной	.030	2	0	14	70				
Мандарин	.150	1	0	29	134				
		17	25	61	565				
Завп	рак2								
Ватрушка с повидлом	.075	4	4	44	222				
Сок	.200	1	0	25	106				
		5	4	69	328				
<u>06</u>	<u>őeð</u>								
Салат из свежих огурцов с луком и раст.маслом	.100	1	6	2	68				
Борщ со сметаной	.250	5	6	15	115				
Филе куриное в панировке	.100	9	22	14	352				
Макаронные изделия припущенные с маслом сливочным	.180/5	7	5	38	224				
Компот из свежих яблок и груш с витамином С	.200	0	0	28	114				
Хлеб ржано-пшеничный	.060	3	. 1	30	138				
		25	40	127	1011				
Обед без пе	рвого блю	<u>da</u>							
Салат из свежих огурцов с луком и раст.маслом	.100	1	6	2	68				
Филе куриное в панировке	.100	9	22	14	352				
Макаронные изделия припущенные с маслом сливочным	.180/5	7	5	38	224				
Компот из свежих яблок и груш с витамином С	.200	0	0	28	114				
Хлеб ржано-пшеничный	.040	2	1	20	92				
	8 ·	19	34	102	850				

Директор Лин Клементьева Е.А.

_Хасанова Р.Ф.

Беру Борисова Л.С.

Меню

Наименование блюда	Выход	Π	нность	=	
Паименование олюда	гр.	Белки	Жиры	Угл	ККал
<u> 3asm</u>	<u>рак</u>				
Каша жидкая молочная из крупы пшённой	.260	9	15	46	353
Какао с молоком	.200	4	4	18	119
Сыр порционный	.020	5	6	0	78
Батон нарезной	.030	2	0	14	70
Вафли в индивидуальной упаковке	.040	3	8	28	165
		23	33	106	785
<u>Завт</u>	рак2				
Лепёшка с сыром	.100	10	6	52	312
Чай с лимоном	.200/7	0	0	15	62
	-	10	6	67	374
<u>06</u>	<u>eð</u>				
Салат из отварной свеклы с грецкими орехами и раст. маслом	.100	2	6	18	133
Суп картофельный с крупой рисовой на бульоне	.250	4	6	12	157
Котлета из говядины	.100	15	23	14	328
Овощи, тушённые в сметанно-томатном соусе	.180	4	19	21	338
Компот из урюка и изюма с витамином С	.200	1	0	30	121
Хлеб ржано-пшеничный	.060	3	1	30	138
		29	55	125	1215
Обед без пер	вого блюс)a			
Салат из отварной свеклы с грецкими орехами и		• •		10	100
раст. маслом	.100	2	6	18	133
Котлета из говядины	.100	15	23	14	328
Овощи, тушённые в сметанно-томатном соусе	.180	4	19	21	338
Компот из урюка и изюма с витамином С	.200	1	0	30	121
Хлеб ржано-пшеничный	.040	2	1	20	92
		24	49	103	1012

Директор Клементьева Е.А.

Шеф-повар _____Хасанова Р.Ф.

Калькулятор Убрер Борисова Л.С.

Меню

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность				
	гр.	Белки	Жиры	Угл	ККал	
<u>3a</u>	втрак2					
Пирожок с мясом	.075	9	6	27	179	
Чай с сахаром	.200	0	0	15	60	
		9	6	42	239	
	<u>Обед</u>					
Салат из свежих помидоров и огурцов с луком и раст.маслом	.100	1	6	3	70	
Суп крестьянский с крупой пшённой на бульоне	.250	8	2	2	201	
Запеканка картофельная с мясом	.200	22	28	45	460	
Сок	.200	1	0	25	106	
Хлеб ржано-пшеничный	.060	3	1	30	138	
	1	35	37	105	975	
Обед без	первого бл	<u>юда</u>				
Салат из свежих помидоров и огурцов с луком и раст.маслом	.100	1	6	3	70	
Запеканка картофельная с мясом	.200	22	28	45	460	
Сок	.200	1	0	25	106	
Хлеб ржано-пшеничный	.040	2	1	20	92	
		26	35	93	728	

Директор Лици Клементьева Е.А.

Шеф-повар ДОЙ Хасанова Р.Ф.

Калькулятор Пору Борисова Л.С.