

СОГЛАСОВАНО:

Шлягин А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Колмакова О.М.

«14» ноября 2024 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «14» ноября 2024г.

Для детей с 12 и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Водоуд, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак <i>Вундшток с грибами</i>	40/40	48	0.3	26.4	116	
<i>Каша овсяная</i>	400	5.1	7.1	44.0	194	
<i>Корейская капуста</i>	400	3.2	1.7	45.9	101	
<i>Пюре картофельное</i>	115	4.8	2.5	8.8	69	
<i>Хлеб ржаной</i>	40	0.5	0.3	7.6	34	
<i>Сметана 20%</i>	100	1.0	5.1	1.5	44	
<i>Ветчина с салом</i>	20/15/15	4.4	5.9	10.5	113	
<i>Сыр чеддер</i>	28	16.1	13.3	41.8	369	
<i>Колбаса вареная</i>	400	0.5	0.0	5.2	63	
<i>Хлеб пшеничный</i>	60	1.2	0.6	26.4	116	
<i>Хлеб ржаной</i>	60	1.4	0.8	21.7	103	
Подпись						
ИТОГО						

Повар *Давы*

СОГЛАСОВАНО:


Шлягин А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:


Колмакова О.М.

«14» ноября 2024 год.

МЕНЮ В ЗАЛНА «14» ноября 2024г.

Для детей с 12 и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Растуд, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак Бумбура с яблоком	20/20	48	0,9	264	116	
Борща с картофелем	200	51	7,1	210	196	
Корюшечник	200	32	2,9	289	101	
Индюш	15	4,9	2,5	68	69	
Кисл ряжен	20	0,5	0,3	7,6	34	
Обед Рылец с капустой	100	2,0	5,1	25	88	
Обжарить со сметаной	200/15/5	44	5,9	105	113	
Ягод с кашей	220	16,1	1,3	4,8	329	
Борщ с сметаной	200	0,5	0,0	15,2	63	
Кисл сметаной	60	1,2	0,6	26,4	16	
Кисл ряжен	60	1,4	0,2	22,7	103	
Подник						
ИТОГО						

Повар 