

СОГЛАСОВАНО:

Шлягин А.Ю

УТВЕРЖДАЮ:

Колмакова О.М

«18» ноября 2024 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «18» ноября 2024г.

Для детей с 12 и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Водоуд, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b> Бутерброд с маслом	30/15	25	99	45	757	
Каша Гречневая	400	45	47	460	405	
Каша овсяная	400	38	35	189	410	
Бюфет	415	45	17	85	35	
Чай зеленый	20	04	0.2	0.8	39	
<b>Обед</b> Салат из овощей с маслом	100	14	50	68	48	
Суп из овощей с грибами и картофелем	280/10	5.8	48	4.3	100	
Картофель тушеный	100	10.3	10.9	5.4	165	
Суп картофельный	100	37	41	26.7	459	
Чай	200	0.5	0.0	3.0	134	
Чай зеленый / лимон	80/60	46/14	08/28	35.2/11.7	59/103	
<b>Полдник</b>						
<b>ИТОГО</b>						

Повар Сави

СОГЛАСОВАНО:

 Шалягин А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

 Колмакова О.М.

« 18 » ноября 2024 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА « 18 » ноября 2024г.

Для детей с 7 до 11 лет.

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b> Бюффе в столовой	20/15	25	9,9	145	157	
Каши Бюффе	200	45	47	260	204	
Каша с яблоком и бананом	200	38	35	189	110	
Медовик	45	45	1,7	5,5	35	
Медовик с яблоком	20	24	2,2	2,2	29	
<b>Обед</b> Салат из овощей с яблоком и яблоком	100	14	50	6,8	48	
Суп из овощей с курицей и картофелем	200/100	5,8	48	8,3	100	
Пюре картофельное с мясом	100	10,3	29	54	103	
Салат картофельный	100	37	41	267	159	
Сыр	200	25	20	340	138	
Медовик с яблоком	20/20	18/14	28/28	32/22,7	43/103	
<b>Подник</b>						
<b>ИТОГО</b>						

Повар 