

**МЕНЮ**" 15 " 11 2022 г.**12-18 лет****7 день**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2012	22	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ	100	13,96	1,4	5,2	8,8	89
2008	284	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)	70/30	47,59	9,8	16,8	11,2	234
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	9,19	6,8	7,6	43,9	272
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,57			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,73	2,2	0,2	14,6	69
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,28	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>				<b>77,32</b>	<b>21,5</b>	<b>30</b>	<b>96,7</b>	<b>744</b>
<b>Обед</b>								
2011	70	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (СВЕЖИЕ, СОЛЕННЫЕ) ПО СЕЗОНУ	100	9,59	1,1		2,4	14
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	15,19	2,3	5,3	16,4	122
2022	2г	КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	70/30	52,65	11,6	17,9	7,5	236
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	200	16,41	11	13	49,3	358
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,74			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,31	4,5	0,4	29,2	138
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,07	3,3	0,4	21,2	102
<b>Итого</b>				<b>102,96</b>	<b>33,8</b>	<b>37</b>	<b>135,7</b>	<b>1009</b>
<b>Полдник</b>								
2021	15	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	160/40	39,58	26,4	21	40,3	460
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	19,71	1	0,2	19,6	83
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	16,05	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>75,34</b>	<b>27,8</b>	<b>21,6</b>	<b>69,7</b>	<b>590</b>
<b>Всего</b>				<b>255,62</b>	<b>83,1</b>	<b>88,6</b>	<b>302,1</b>	<b>2343</b>

Карасева Е.А.

10/11