

МЕНЮ
 21 февраля 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 6-11 Софин.								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	6,66	0,6	2,7	2,3	36
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	12,53	3,5	6,9	10,7	103
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	90	39,29	5,5	13,1	12,2	197
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2	0,1	15	60
Итого				63,88	13,1	23,1	54,3	499
ЗАВТРАК 6-11								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	6,66	0,6	2,7	2,3	36
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	12,53	3,5	6,9	10,7	103
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	90	39,29	5,5	13,1	12,2	197
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2	0,1	15	60
Итого				63,88	13,1	23,1	54,3	499
ЗАВТРАК ОВЗ 6-11								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	0,00	0,6	2,7	2,3	36
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	0,00	3,5	6,9	10,7	103
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	90	0,00	5,5	13,1	12,2	197
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00	3,3	0,3	14,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,00	0,2	0,1	15	60
Итого				0,00	13,1	23,1	54,3	499
ЗАВТРАК 12-18								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	6,59	0,6	2,7	2,3	36
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	14,87	4,2	8,3	12,6	124
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	100	48,45	6,5	15,6	13,6	233
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2	0,1	15	60
Итого				77,36	16,9	27,2	66	618
ЗАВТРАК ОВЗ 12-18								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	6,66	0,6	2,7	2,3	36
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	14,79	4,2	8,3	12,6	124
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	100	48,47	6,5	15,6	13,6	233
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2	0,1	15	60
Итого				77,36	16,9	27,2	66	618
ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	6,64	0,6	2,7	2,3	36
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	14,77	4,2	8,3	12,6	124
2008	284	ТЕФТЕЛЬ	100	48,42	6,8	15,6	13,6	233
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,01	0,2	0,1	15	60
Итого				77,28	16,9	27,2	66	618
ОБЕД 6-11								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	30	0,00	0,8	0,1	1,6	10
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И МЯСОМ ПТИЦЫ	250	0,00	8,2	7,8	23,1	194
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	0,00	3,6	4,6	37,7	206
2011	290	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	0,00	14	17,8	3	224
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00			19,4	77
Итого				0,00	29,9	30,6	98,9	814
ОБЕД ОВЗ 6-11								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	30	0,00	0,8	0,1	1,6	10
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И МЯСОМ ПТИЦЫ	250	0,00	8,2	7,8	23,1	194
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	0,00	3,6	4,6	37,7	206
2011	290	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	0,00	14	17,8	3	224
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00			19,4	77
Итого				0,00	29,9	30,6	98,9	814
ОБЕД 12-18								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	30	0,00	0,8	0,1	1,6	10
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И МЯСОМ ПТИЦЫ	250	0,00	8,2	7,8	23,1	194
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	0,00	4,3	5,5	45,2	247
2011	290	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	110	0,00	15,4	19,7	3,2	247
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	0,00	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00			19,4	77
Итого				0,00	34	33,6	115	940
ОБЕД ОВЗ 12-18								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	30	0,00	0,8	0,1	1,6	10
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И МЯСОМ ПТИЦЫ	250	0,00	8,2	7,8	23,1	194
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	0,00	4,3	5,5	45,2	247
2011	290	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	110	0,00	15,4	19,7	3,2	247
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	0,00	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00			19,4	77
Итого				0,00	34	33,6	115	940