



**МЕНЮ НА 17.05.24 г.
(7-11 лет)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	4,82	2,03	37,69	258	15,45
294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ	50	5,77	6,57	6,83	144	30,47
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,84
345	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	0,52	0,18	28,86	123	12,03
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,2	0,56	13,47	72	2,84
	II ЗАВТРАК						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	Обед						
42	Салат картофельный с соленым огурцом	60	1,05	3,71	5,55	60	11,09
101	Суп картофельный с крупой	200	1,85	2,05	15,29	87	6,78
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168	10,39
279	Тефтели 2-ой вариант	110	6,95	16,1	11,62	222	54,77
10	Сок	200	0,75		20,57	85	11,33
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25
ПР	Хлеб ржаной	22,8	1,86	0,72	9,34	58	1,39



**МЕНЮ НА 17.05.24 г.
(12 лет и старше)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,54	10,03	45,24	309	18,53
294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ	100	15,35	20,48	14,51	304	57,40
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,84
345	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	0,52	0,18	28,86	123	12,03
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25