



**МЕНЮ НА 22.04.25 г.
(7-11 лет)**

№ рецепт уры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	4,82	2,03	37,69	258	14,56
268	КОТЛЕТА (ИЗ ГОВЯДИНЫ ,С КУРИНЫМ ФИЛЕ)	50	7,29	11,11	5,74	152	43,59
ПР	СОУС ТОМАТНО-ОВОЩНОЙ	20	1,64	1,02	2,92	27	1,75
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,91
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,6	0,28	6,73	36	1,40
	II ЗАВТРАК						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	12,61

**МЕНЮ НА 22.04.25 г.
(12 лет и старше)**

№ рецепт уры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,54	10,03	45,24	309	22,71
268	КОТЛЕТА (ИЗ ГОВЯДИНЫ ,С КУРИНЫМ ФИЛЕ)	100	14,58	22,21	11,48	304	86,05
331	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	20	1,64	1,02	2,92	27	1,75
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,91
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,6	0,98	23,57	126	4,90
	Обед						
24	Салат из свежих огурцов и помидоров	60	0,57	3,64	1,83	42	18,45
101	Суп картофельный с крупой	250	2,54	2,57	18,66	108	12,10
128	Картофельное пюре	180	3,54	4,78	23,52	151	28,00
294	Котлета из курицы	100	15,35	20,48	14,51	304	58,86
352	Кисель из концентрата	200	0,12	0,11	15,3	50	5,05
ПР	Хлеб пшеничный	42,3	3,36	0,54	14,16	72	2,96
ПР	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	52	1,30