

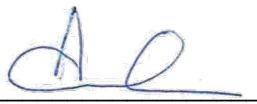
## МЕНЮ (Цикличное меню )

15/02/2024 : 10 д

Наименование	выход	цена
<b>Для проживающих в интернате, с 12 лет, 1 смена</b>	<b>1шт</b>	<b>92,00</b>
<b>Икра кабачковая</b> [11ккал,белки:0.2,жиры:0.7,углеводы:1.2,Са:4.0,Мг:1.0,Р:4.0]	36гр	<b>10-44</b>
<b>Суп картофельный с вермишелью</b> [84ккал,белки:2.0,жиры:2.1,углеводы:14.4,Са:14.0,Мг:15.8,Р:42.1,С:11.4]	200гр	<b>7-80</b>
<b>Котлета рыбная.</b> [199ккал,белки:8.9,жиры:12.8,углеводы:10.3,Са:20.0,Мг:20.9,Р:114.1,А:15.2]	90гр	<b>38-00</b>
<b>Пюре картофельное</b> [141ккал,белки:3.1,жиры:4.6,углеводы:21.0,Са:43.8,Мг:30.5,Р:92.4,Fe:1.0,А:20.0,С:23.8]	150гр	<b>16-33</b>
<b>Соус сметанный с томатом</b> [26ккал,белки:0.6,жиры:1.5,углеводы:2.4,Са:8.6,Мг:2.6,Р:8.8,А:7.5,С:1.4]	30гр	<b>3-39</b>
<b>Компот из черной смородины</b> [72ккал,белки:0.2,жиры:0.1,углеводы:17.6,Са:5.8,Мг:4.9,Р:4.9,С:32.9]	200гр	<b>13-35</b>
<b>Хлеб пшеничный обогащенный йодатом калия</b> [73ккал,белки:2.3,жиры:0.3,углеводы:15.2,Са:5.5,Мг:3.9,Р:21.7]	30гр	<b>1-55</b>
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодатом калия</b> [58ккал,белки:1.9,жиры:0.5,углеводы:7.1,Са:7.2,Мг:6.6,Р:32.6]	30гр	<b>1-14</b>
<b>Отдельные категории, с 12 лет, 1 смена</b>	<b>1шт</b>	<b>166,00</b>
<b>Каша молочная пшеничная.</b> [347ккал,белки:9.9,жиры:11.1,углеводы:52.1,Са:173.0,Мг:50.9,Р:127.7,Fe:1.9,А:37.0]	250/10гр	<b>24-78</b>
<b>Пирог с мясом и рисом</b> [201ккал,белки:6.5,жиры:9.0,углеводы:23.5,Са:19.7,Мг:11.0,Р:76.1,Fe:1.0,А:8.6]	75гр	<b>30-31</b>
<b>Чай с медом</b> [32ккал,белки:0.1,углеводы:8.0,Са:1.0,Р:1.0]	200гр	<b>5-45</b>
<b>Суп картофельный с вермишелью.</b> [107ккал,белки:2.5,жиры:2.6,углеводы:18.0,Са:15.8,Мг:19.3,Р:53.6,С:14.9]	250гр	<b>9-58</b>
<b>Икра кабачковая</b> [39ккал,белки:0.6,жиры:2.4,углеводы:3.8,Са:16.0,Мг:6.0,Р:15.0]	50гр	<b>14-64</b>
<b>Котлета рыбная</b> [222ккал,белки:9.9,жиры:14.2,углеводы:11.4,Са:23.2,Мг:22.5,Р:128.1,А:17.4]	100гр	<b>42-22</b>
<b>Пюре картофельное.</b> [170ккал,белки:3.7,жиры:5.6,углеводы:25.2,Са:52.4,Мг:37.2,Р:110.5,Fe:1.0,А:23.8,С:28.6]	180гр	<b>19-59</b>
<b>Соус сметанный с томатом</b> [26ккал,белки:0.6,жиры:1.5,углеводы:2.4,Са:8.6,Мг:2.6,Р:8.8,А:7.5,С:1.4]	30гр	<b>3-39</b>
<b>Компот из черной смородины</b> [72ккал,белки:0.2,жиры:0.1,углеводы:17.6,Са:5.8,Мг:4.9,Р:4.9,С:32.9]	200гр	<b>13-35</b>
<b>Хлеб пшеничный обогащенный йодатом калия</b> [73ккал,белки:2.3,жиры:0.3,углеводы:15.2,Са:5.5,Мг:3.9,Р:21.7]	30гр	<b>1-55</b>
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодатом калия</b> [58ккал,белки:1.9,жиры:0.5,углеводы:7.1,Са:7.2,Мг:6.6,Р:32.6]	30гр	<b>1-14</b>
<b>Отдельные категории, с 12 лет, 2 смена</b>	<b>1шт</b>	<b>166,00</b>
<b>Икра кабачковая</b> [23ккал,белки:0.4,жиры:1.4,углеводы:2.3,Са:9.0,Мг:3.0,Р:9.0]	30гр	<b>8-72</b>
<b>Суп картофельный с вермишелью.</b>	250гр	<b>9-58</b>

[107ккал,белки:2.5,жиры:2.6,углеводы:18.0,Са:15.8,Мg:19.3,Р:53.6,С:14.9]		
<b>Котлета рыбная</b>	100гр	<b>42-22</b>
[222ккал,белки:9.9,жиры:14.2,углеводы:11.4,Са:23.2,Мg:22.5,Р:128.1,А:17.4]		
<b>Пюре картофельное.</b>	180гр	<b>19-59</b>
[170ккал,белки:3.7,жиры:5.6,углеводы:25.2,Са:52.4,Мg:37.2,Р:110.5,Fe:1.0,А:23.8,С:28.6]		
<b>Соус сметанный с томатом</b>	30гр	<b>3-39</b>
[26ккал,белки:0.6,жиры:1.5,углеводы:2.4,Са:8.6,Мg:2.6,Р:8.8,А:7.5,С:1.4]		
<b>Компот из черной смородины</b>	200гр	<b>13-35</b>
[72ккал,белки:0.2,жиры:0.1,углеводы:17.6,Са:5.8,Мg:4.9,Р:4.9,С:32.9]		
<b>Хлеб пшеничный обогащенный йодатом калия</b>	30гр	<b>1-55</b>
[73ккал,белки:2.3,жиры:0.3,углеводы:15.2,Са:5.5,Мg:3.9,Р:21.7]		
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодатом калия</b>	30гр	<b>1-14</b>
[58ккал,белки:1.9,жиры:0.5,углеводы:7.1,Са:7.2,Мg:6.6,Р:32.6]		
<b>Чай с медом</b>	200гр	<b>5-45</b>
[32ккал,белки:0.1,углеводы:8.0,Са:1.0,Р:1.0]		
<b>Пирог с луком и яйцом</b>	75гр	<b>17-10</b>
[154ккал,белки:3.4,жиры:6.4,углеводы:20.8,Са:24.0,Мg:8.9,Р:53.6,А:14.7,С:2.4]		
<b>Свежие фрукты ,</b>	1шт	<b>43-91</b>
[47ккал,белки:0.4,жиры:0.4,углеводы:9.8,Са:16.0,Мg:9.0,Р:11.0,Fe:2.0,С:10.0]		

Директор \_\_\_\_\_



Заведующий производством \_\_\_\_\_

Стр. 2

15/02/2024

