

12 день цикл. меню

рецептура	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР	Ветчина порциями	30	23,00	4,00	2,00	0,00	36,00
174	Каша вязкая молочная рисовая со сливочным маслом (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, Йодир. соль.)	180/10	28,00	5,40	11,50	39,00	283,00
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,52	1,35	15,90	81,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, Йодир. соль)	30	3,20	2,40	0,24	14,00	68,00
дополнительная витаминизация							
ПР	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	16,55	1,00	0,20	20,20	86,60
Итого:		650	78,75	14,32	15,29	89,10	554,60
Обед							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, Йодир. соль)	200	22,00	7,30	12,43	14,53	166,52
295	Котлеты рубленые из цыплят (мясо кур., пшенич. хлеб, молоко 2,5 %, пшенич. сухари, раст.масло, Йодир.соль)	50	30,00	8,51	9,40	7,75	149,91
142	Картофель и овощи, тушенные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	27,00	6,00	22,00	35,00	361,00
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,50	0,88	22,00	109,00
дополнительная витаминизация							
338	Десерт фруктовый (яблоко свежее порционно)	100	16,55	1,00	0,40	10,00	44,40
Итого:		780	103,65	26,38	45,13	104,28	890,83
Всего		1430	182,40	40,70	60,42	193,38	1445,43

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

Васильева И.И.