

12 день цикл. меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	Эн, ккал
<b>Завтрак</b>							
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	30	23,00	3,90	2,10	0,00	36,00
173	Каша вязкая молочная геркулесовая со сливочным МАСЛОМ (крупа рисовая, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	200/10	30,00	2,95	11,45	10,77	158,74
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	4,80	0,72	27,66	136,32
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>62,60</b>	<b>12,72</b>	<b>14,69</b>	<b>63,43</b>	<b>435,46</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цпылят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	Картофель и овощи, тушеные в соусе сметанном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль, соус-сметана 15%, мука пшенич., йодир. соль)	150/30	21,00	4,60	16,96	31,38	297,73
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>906</b>	<b>87,10</b>	<b>27,13</b>	<b>39,62</b>	<b>132,81</b>	<b>912,55</b>
<b>Всего:</b>		<b>1506</b>	<b>149,70</b>	<b>39,85</b>	<b>54,31</b>	<b>196,24</b>	<b>1348,01</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*В.И. Сидорова*



12 день цикл. меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭН, ккал
<b>Завтрак</b>							
16/540	Ветчина куриная с соусом красным основным (ветчина куриная, морковь, лук репчатый, масло растит., томат. пюре, соль йодир.)	30/30	22,60	4,34	6,26	2,54	85,60
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит, соль йодированная)	150	30,00	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	60	5,60	3,20	0,48	18,44	90,88
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>570</b>	<b>62,20</b>	<b>15,54</b>	<b>12,27</b>	<b>83,88</b>	<b>509,75</b>
<b>Обед</b>							
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы, консервир., морк., лук репч., мясо кур., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268	Шницель из свинины (мякоть свинины, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, хлеб пшеничный)	50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/540	Картофель и овощи, тушеные в соусе красном основном (картофель п/ф., морковь, лук репчат., масло растит., йодир. соль., мука пшенич., йодир. соль)	150/30	21,00	4,70	18,72	29,52	306,82
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,49	0,52	24,37	116,12
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>846</b>	<b>87,10</b>	<b>27,23</b>	<b>41,38</b>	<b>130,95</b>	<b>921,64</b>
<b>Всего:</b>		<b>1416</b>	<b>149,30</b>	<b>42,77</b>	<b>53,65</b>	<b>214,83</b>	<b>1431,39</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*Александр* / *Александр Ф.Ф.*





12 день цикл. меню (целиакия)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			ЭЦ, ккал
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
16	Ветчина порциями куриная (ветчина куриная)	30	23,00	3,90	2,10	0,00	36,00
175	Каша молочная вязкая рисовая с маслом сливочным (крупа рисовая, масло сливочное 72%, молоко 2,5%, соль йодированная, сахар)	200/10	29,60	6,12	12,22	33,76	270,34
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	4,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	5,60	1,20	0,50	8,90	45,00
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (яблоко)	100	19,09	1,00	0,40	10,00	44,40
<b>Итого:</b>		<b>600</b>	<b>62,20</b>	<b>12,29</b>	<b>15,24</b>	<b>67,66</b>	<b>455,74</b>
<b>Обед</b>							
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)	200/15/10/1	18,00	7,30	12,43	24,80	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины, хлеб пшеничный, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное)	50/50	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
142/330	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	21,00	4,60	16,96	31,38	297,73
349	Компот из сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	200	8,00	0,66	0,09	32,00	132,80
ПР	Хлебцы безглютеновые кукурузно-рисовые	15	4,10	1,20	0,50	8,90	45,00
<b>Дополнительная витаминизация</b>							
338	Десерт фруктовый (апельсин)	150	19,09	1,00	0,20	9,00	43,00
<b>Итого:</b>		<b>926</b>	<b>87,10</b>	<b>24,84</b>	<b>39,60</b>	<b>117,34</b>	<b>841,43</b>
<b>Всего:</b>		<b>1526</b>	<b>149,30</b>	<b>37,13</b>	<b>54,84</b>	<b>185,00</b>	<b>1297,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

*С.И. Гаушев*