

## МЕНЮ

на 21 ноября 2022 г.

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>Завтрак</b>							
Каша "Дружба" с маслом сливочным	155	2008	190	9,70	11,60	20,80	205,50
Бутерброд с сыром	15/20	2008	3	5,20	4,70	13,05	114,90
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,30	0,10	15,20	62,00
Батон обогащенный микронутриентами	25	к/к	к/к	1,67	0,97	10,83	59,91
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
<b>ИТОГО:</b>	<b>520</b>			<b>17,27</b>	<b>17,77</b>	<b>69,68</b>	<b>486,71</b>
<b>Обед</b>							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным, яйцом вареным	60/20	2011	52/209	1,66	3,00	3,60	70,20
Суп картофельный с горохом и гречками	200/10	2008	99/73	3,80	2,70	12,80	120,20
Тефтели из говядины в соусе томатном	90/40	2008	283	13,38	13,39	26,17	225,00
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	323	3,50	5,72	17,74	156,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	к/к	к/к	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2,00	1,16	12,99	71,89
<b>ИТОГО за обед:</b>	<b>840</b>			<b>28,54</b>	<b>27,87</b>	<b>112,87</b>	<b>827,29</b>
<b>ИТОГО за день:</b>							<b>1325,98</b>

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



Ср. Мария Варова ВА ВВВ