

# МЕНЮ

14 февраля 2023г.



Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>Завтрак</b>							
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	155	2008	189	5,08	9,90	17,98	181,43
Бутерброд с повидлом	15/20	2011	2	0,20	0,87	12,00	132,00
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,10	5,30	10,10	113,00
Батон обогащенный микронутриентами	25	к/к	к/к	1,67	0,97	10,83	59,91
Апельсины	100	к/к	к/к	0,75	0,00	7,50	38,00
Пряник	30	к/к	к/к	1,90	1,90	5,00	65,00
<b>ИТОГО:</b>	<b>545</b>			<b>15,70</b>	<b>18,94</b>	<b>63,41</b>	<b>589,34</b>
<b>Обед</b>							
Салат овощной с яблоками, яйцом вареным *	80	2010	18/123	1,30	5,90	4,84	72,56
Суп картофельный с рыбой	200/25	2008	92	7,43	2,44	15,36	113,10
Печень говяжья, тушеная в соусе сметанном с томатом и луком	90/40	2008	261/373	17,42	16,18	30,40	218,40
Рис отварной	150	2008	325	2,70	6,30	32,80	203,00
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>855</b>			<b>35,05</b>	<b>33,88</b>	<b>135,96</b>	<b>862,95</b>
<b>ИТОГО за день:</b>				<b>50,75</b>	<b>52,82</b>	<b>199,37</b>	<b>1452,29</b>

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



*От и.т.а.н.с. Азарова ВА*

Директор

*Ю.А. Большакова*