

МЕНЮ

на 05 мая 2023 г

Школа №

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200	2008	189	17,03	20,10	27,90	185,20
Бутерброд с джемом и маслом сливочным	15/5/25	2011	2	2,48	0,98	27,00	148,50
Чай с молоком	200	2008	433	2,89	2,45	19,45	104,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Пряник	30	к/к	к/к	1,40	1,40	3,75	48,75
ИТОГО:	615			26,87	26,88	105,22	626,70
Обед							
*Винегрет овощной с сельдью	100/30	2008	52	4,90	11,95	7,50	207,90
Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	2008	101	2,63	2,75	19,00	92,00
Голубцы ленивые	300	2008	306	18,60	16,10	55,35	504,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	к/к	к/к	4,80	2,56	30,60	138,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
ИТОГО за обед:	1105			38,51	37,61	155,58	1197,72
Итого за день:				65,38	64,49	260,80	1824,42

От. Наталья Азарова В.А.

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством: