

на « 5 » Октябрь 2023 г. **МЕНЮ**

	Наименование блюда	Пищевая энергетическая ценность, химический состав				Выход блюда
		Белки	Жиры	Углевод.	Калор.	
ЗАВТРАК	1. Кухонная в духовке	10,89	5,44	41,9	258,9	80
	2. Каша ман. в духовке	8,9	11,6	33,7	210,6	200 (7-11)
	3. Суп овощной с картофелем	0,5	0,5	5,6	26,8	100
	4. Клецки картофельные	1,5	0,2	9,8	46,9	20 (7-11)
	Всего:	2,3	0,2	14,8	70,30	30 (12-18)
						<u>Суммарно</u> 88-00 (7-11)
ОБЕД	1. Салат из свеклы с яблоком	4,3	8,5	4,6	102,6	50 (7-11)
	2. Суп овощной	2,1	12,47	2,63	174,10	100 (12-18)
	3. Картофель тушеный	4,0	2,9	6,8	69,10	200 (7-11)
	4. Тертое мясо с картофелем	6,22	9,6	11,82	119,90	250 (12-18)
	5. Каша ман. с яблоком	1,6	20,7	21,8	355,9	100
	6. Клецки картофельные	3,1	5,3	19,8	119,4	150 (7-11)
	7. Клецки картофельные	4,3	13,1	23,10	215,4	180 (12-18)
	8. Картофель с яблоком	0,4	0	24,6	88,1	200
	9. Клецки картофельные	1,52	0,16	9,84	46,9	25 (7-11)
	10. Клецки картофельные	2,28	0,24	14,86	70,30	30 (12-18)
	Всего:	1,65	0,30	9,9	48,6	25 (7-11)
		1,38	0,36	11,88	58,70	30 (12-18)
						<u>Суммарно</u> 89-00 (7-11)
						<u>89-00 (7-11)</u>

Директор

Иванов

директор

Иванов