

Главный технолог



МЕНЮ Платное 12 ноября 2019 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		завтрак платный 1-4	80,55 p
5,04	18,4	20,64	268,32	80	Запеканка из творога	Запеканка из творога	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	Мо. Молоко сгущенное	локо сгущенное с сахаром 8.5 % жирности	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутверды Сыр с м.д.ж 45%	ый для детского (дошкольного и школьного жирностью до 45%	р) питания с
0,04		16,1	65,2	200	Чай черный весовой, Сахар-пе	Чай с лимоном	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб из муки пшеничной	
Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		обед платный 1-4	137,20 p
1,72	4,42	6,09	71,34	60	Картофель очищенный, Гороц растительное	Салат Мозаика шек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетиче	ское, Соль, Масло
6,96	3,66	15,81	124,03	200	Суп картофельный , Фрикадел	Суп картофельный с фрикадельками	
9,28	4,16	11,84	121,92	80	Тефтели рубленные из фарша	Тефтели рыбные	
0,48	0,81	1,89	16,77	30	Соус томатный	Соус томатный	
2,15	13,68	14,46	189,44	120	Пюре картофельное , Масло с	Пюре картофельное	
2	0,2	20,2	92	200	Сок мультифрукт	Сок фруктовый	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный в наре	Хлеб ржано-пшеничный ^{эзке}	
Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	обед пл	патный для учителей 5-11 (85)	85,00 p.
2,87	7,37	10,15	118,9	100	Картофель очищенный, Горош растительное	Салат Мозаика век зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетичес	ское, Соль, Масло
8,41	7,91	16,24	170,25	250	Суп картофельный , Фрикадел	Суп картофельный с фрикадельками	
13,92	6,24	17,76	182,88	120	Тефтели рубленные из фарша	Тефтели рыбные	
0,48	0,81	1,89	16,77	30	Соус томатный	Соус томатный	
2,69	17,1	18,08	236,81	150	Пюре картофельное , Масло с.	Пюре картофельное ливочное	
2	0,2	20,2	92	200	Сок мультифрукт	Сок фруктовый	
3	1,16	20,56	104,8	40	Хлеб пшеничный в нарезке	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный в наре	Хлеб ржано-пшеничный	

Зав. производством