

Меню на "28" марта 2023 г.  
Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 день цикла меню (аллергия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	150/10	13,60	4,91	3,70	21,00	170,54
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	11,06	0,44	124,30
378	Чай с молоком ( чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый ( мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>67,80</b>	<b>15,70</b>	<b>18,12</b>	<b>63,54</b>	<b>517,60</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь,лук репчатый,чеснок,томатное пюре,масло растительное,соль,сахар)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы.консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	200/15/10/1	19,84	7,30	12,43	14,53	166,52
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с томатом (мясо свинины,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло растительное,сметана 15%,томатное пюре)	60/20	36,00	11,57	7,65	11,43	165,30
312	Картофельное пюре ( картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	150	23,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с ЛИМОНОМ (чай черный,сахар,лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>766</b>	<b>94,94</b>	<b>27,10</b>	<b>30,88</b>	<b>86,57</b>	<b>707,45</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1321</b>	<b>162,74</b>	<b>42,80</b>	<b>49,00</b>	<b>150,11</b>	<b>1225,05</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильин / Ильин О.А.

Меню на "28" марта 2023 г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

12 день цикла меню (адлертия на рыбу)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
175	Каша вязкая молочная из риса и пшена со слив. МАСЛОМ (крупа рисовая, пшено, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, сахар, йодир. соль.)	190/10	18,20	5,33	11,49	31,30	250,59
243	Сосиска отварная (сосиска говяжья "Экстра")	55	33,00	5,72	9,06	11,06	124,30
378	Чай с молоком (чай черный, молоко 2,5 %, сахар)	200	8,00	1,59	1,64	12,38	70,96
ПР	Пирожок с малиновой начинкой (мука) пшеничная,конфитюр,соль,сахар,масло сливочное)	30	10,00	2,37	3,57	18,54	115,83
ПР	Десерт фруктовый(яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
	<b>Итого:</b>	<b>625</b>	<b>82,40</b>	<b>18,49</b>	<b>27,48</b>	<b>103,00</b>	<b>713,48</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь,лук репчатый,чеснок,томатное пюре,масло растительное,соль,сахар)	50	5,00	0,87	3,80	4,93	58,29
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, сметаной, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы,консервир., морк., лук репч., мясо кур., сметана 15 %, укроп зелень, йодир. соль)	250/15/10/1	20,20	7,67	13,24	15,49	173,63
268/331	Шницель из свинины с соусом сметанным с ТОМАТОМ (мясо свинины,хлеб пшеничный,лук репчатый,соль йодированная,масло растительное,сметана 15%,томатное пюре)	60/25	36,40	11,57	7,65	11,43	165,30
312	Картофельное пюре (картофель, молоко 2,5 %, слив. масло 72%, йодир. соль)	140	22,00	3,28	5,60	22,06	152,24
377	Чай с лимоном (чай черный,сахар,лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
	<b>Итого:</b>	<b>801</b>	<b>93,70</b>	<b>27,30</b>	<b>30,93</b>	<b>86,55</b>	<b>702,90</b>
	<b>Всего:</b>	<b>1426</b>	<b>176,10</b>	<b>45,79</b>	<b>58,41</b>	<b>189,55</b>	<b>1416,38</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильменко А. / Ильменко В.Н.



Меню на "28" марта 2023 г.  
 Возрастная категория с 7 до 11 лет

12 день цикла меню (молочный белок)

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>							
243/540	Сосиска отварная с соусом красным основным (сосиска говяжья "Экстра", томатное пюре, мука пшеничная, соль йодированная, лук репчатый, морковь)	55/50	33,00	6,16	7,00	2,98	173,90
302	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом растительным (крупа пшеничная, масло растит., соль йодированная)	150	13,60	6,93	5,11	37,90	228,87
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200	8,00	0,07	0,02	15,00	60,00
ПР	Десерт фруктовый (яблоко)	100	10,00	0,40	0,40	9,80	47,00
ПР	Батон особый (мука пшеничная, дрожжи, раст. масло, сахар, йодир. соль)	40	3,20	3,08	1,32	19,92	104,80
<b>Итого:</b>		<b>595</b>	<b>67,80</b>	<b>16,64</b>	<b>13,85</b>	<b>85,60</b>	<b>614,57</b>
<b>Обед</b>							
75	Икра морковная (морковь, лук репчатый, чеснок, томатное пюре, масло растительное, соль, сахар)	60	6,00	1,04	4,56	5,91	69,95
96	Рассольник "Ленинградский" на бульоне из мяса цыплят, зеленью (картофель п/ф., крупа перловая, огурцы консервир., морк., лук репч., мясо кур., укроп зелень, йодир. соль)	200/15/1	19,84	7,30	12,43	24,80	166,52
268	Шницель из свинины (мякоть свинины, хлеб пшеничный, масло растительное, соль йодированная, лук репчатый)	60	36,00	10,08	9,42	11,26	156,38
310	Картофель отварной с растительным маслом, зеленью (картофель, масло растит., соль йодир., зелень)	140	23,00	2,83	5,46	22,89	152,31
377	Чай с ЛИМОНОМ (чай черный, сахар, лимон св.)	200	6,00	0,16	0,03	10,22	43,04
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	4,10	3,75	0,61	22,42	110,40
<b>Итого:</b>		<b>726</b>	<b>94,94</b>	<b>25,16</b>	<b>32,51</b>	<b>97,50</b>	<b>698,60</b>
<b>Всего:</b>		<b>1321</b>	<b>162,74</b>	<b>41,80</b>	<b>46,36</b>	<b>183,10</b>	<b>1313,17</b>

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством Ильин / Ильин