

# Меню

Заготовочные СЕНТЯБРЬ 1 неделя

№Сб. рсн 6 день

Наименование блюд

выход стоимость белки жиры углев. ККАЛ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ или 1-ое БЛЮДО (на выбор)

338/2015 Фрукты свежие	120	0,48	0,48	11,76	56
ТТК 2019 Бутерброд с сыром, маслом (батон)	30/15/10	6,3	12,1	15,50	197
ТТК 2023 Салат-бар	100	1,5	6,2	6,5	89
помидоры свежие	40				
огурцы свежие	40				
кукуруза консервированная	10				
сухарики из пшеничного хлеба	5				
масло растительное	5				
<b>сред.</b>		<b>2,76</b>	<b>6,26</b>	<b>11,25</b>	<b>114</b>

## 1-ЫЕ БЛЮДА

ТТК 2023 Бульон куриный с птицей, гречками, зеленью (сушен.)	200/25/10/1	5,8	5,6	6,86	102
101/2015 Суп картофельный с рисом	250	2,12	2,9	17,4	105

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

243/2015 Сосиски отварные с соусом Переменка	2шт/100/20	10,5	31,1	1,6	329
ТТК 2021 Соус мясной "Смак"	120	10,1	10,1	5,9	156
ТТК 2019 Птица запеченная (цыплята)	100	26,7	24,5	1	332
<b>сред.</b>		<b>15,77</b>	<b>21,90</b>	<b>2,83</b>	<b>272</b>

## ГАРНИРЫ

304/2015 Рис отварной	180	4,6	6,5	48	269
303/2015 Каша гречневая вязкая	180	4,2	5,6	26,41	173
309/2015 Спагетти отварные (масло сливоч.)	180	6,72	6,1	43,1	254
<b>сред.</b>		<b>4,40</b>	<b>6,0</b>	<b>37,21</b>	<b>221</b>

## НАПИТКИ

ТТК 2021 Чай черный пакетированный с сахаром, лимоном	200/8/5	0,05		8,13	34
ТТК 2021 Напиток из шиповника	200	0,01		10,2	41
<b>сред.</b>		<b>0,03</b>	<b>0,00</b>	<b>9,17</b>	<b>38</b>

Хлеб ржано-пшеничный/ хлеб пшеничный 1с

25/25  
Итого с  
самост.блю  
дом-  
Итого- 79,00

Начальник отдела по организации питания  
Зав. производством  
Калькулятор

Директор  
Калькулятор  
Зав. производством

8(800)234-33-88

@depta.kzn