

# Меню

Заготовочные АПРЕЛЬ 2 неделя

№СБ, рел 6 день

Наименование блюд

выход стоимость белки жиры углев. ККАЛ

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

532/2013 Десерт фруктовый (яблоки)	90	0,4	0,4	8,8	42
ТТК 2023 Салат-бар	60	0,75	5,1	1,7	55
огурцы свежие	40				
зелёный горошек консервиров.	15				
масло растительное	5				
<b>сред.</b>	<b>0,58</b>	<b>2,75</b>	<b>5,25</b>	<b>49</b>	

## 1-ЫЕ БЛЮДА

101/2015 Суп картофельный с рисом	250	2,12	2,9	17,4	105
-----------------------------------	-----	------	-----	------	-----

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

ТТК 2020 Пельмени "Для Умников и умниц" отварные с маслом слив.	180/5	21,4	17,9	37,73	398
ТТК 2018 Курица по-французски	180	17	28,9	16,9	397
243/2015 Сосиски отварные	2шт/100	10,4	20,1	0,8	226
<b>сред.</b>	<b>19,20</b>	<b>23,40</b>	<b>27,32</b>	<b>398</b>	

## ГАРНИРЫ

304/2015 Рис отварной	180	4,6	6,5	48	269
309/2015 Спагетти отварные (масло растит.)	180	6,8	5,4	43,1	248
<b>сред.</b>	<b>5,70</b>	<b>5,95</b>	<b>45,55</b>	<b>259</b>	

## НАПИТКИ

ТТК 2021 Чай черный пакетированный с сахаром	200/8			8	32
ТТК 2023 Напиток из вишни	200	0,12	0,0	11,6	48
<b>сред.</b>	<b>0,06</b>	<b>0,02</b>	<b>9,80</b>	<b>40</b>	

Хлеб ржано-пшеничный/ хлеб пшеничный 1с	15/15	1,89	0,25	14,13	68
---	-------	------	------	-------	----

<b>Итого с</b>					
<b>самост.блюд</b>	<b>79,00</b>	<b>21,73</b>	<b>26,42</b>	<b>56,50</b>	<b>554</b>
<b>ом-</b>					
<b>Итого-</b>	<b>79,00</b>	<b>18,63</b>	<b>29,07</b>	<b>75,53</b>	<b>641</b>

Начальник отдела по организации питания  
Зав. производством  
Калькулятор

*Handwritten signature*

Директор  
Калькулятор  
Зав. производством

8(800)234-33-88

@depta.kzn