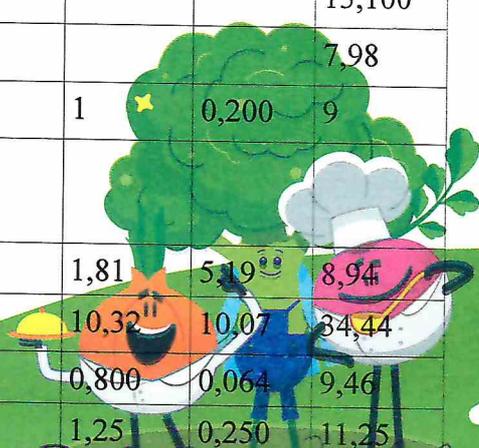


# Меню



2 Марта		Стои-ть	выход	ккал	белки	жиры	Угл-ды
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>							
Яблоки свежие			100	47	0,4	0,4	9,8
Салат бурячок			100	123	1,61	8,64	9,58
Салат из зелёного горошка с сыром			100	163	6,708	12,905	4,87
Оладьи со сгущённым молоком			40	100	4,79	3,44	12,405
<b>ОБЕД</b>							
Щи из свежей капусты с гренками , сметаной и куриными грудками			250/10/10 /10	91	1,81	5,19	
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>							
Рыба запечённая с сыром			90/10	180	20,98	3,17	1,93
<i>Мясо « Болоньезе»</i>			100	183	10,12	11,94	8,43
Наггетсы куриные			96	257	18,79	18,41	4,02
Котлеты « Сытные» с сыром			100	238	16,08	16,90	6,104
Азу			160/40	306	14,44	18,57	20,03
Мясо тушёное			50/50	238	15,88	18,31	2,55
Пельмени с маслом			180/5	335	13,04	14,35	38,39
Макаронны отварные			180	254	6,72	6,07	43,08
<i>Рис отварной</i>			180	269	4,601	6,52	48,01
Овощная смесь отварная			100	80	3,55	3,32	8,88
Каша гречневая рассыпчатая			180	214	7,94	6,47	31,05
<b>НАПИТКИ</b>							
<i>Кисель из концентрата</i>			200	53			13,100
Чай с сахаром			200/8	32			7,98
Хлеб ржано- пшеничный		93	20/20	44	1	0,200	9
<b>КОМПЛЕКС суп + выпечка</b>							
Директор							
Калье фрикадельками и сметаной			250/11/5	91	1,81	5,19	8,94
Зач. производством			100	272	10,32	10,07	34,44
Напиток из урюка			200	42	0,800	0,064	9,46
Хлеб ржано- пшеничный		66	25	55	1,25	0,250	11,25



Гламачанов И.И.  
 Директор