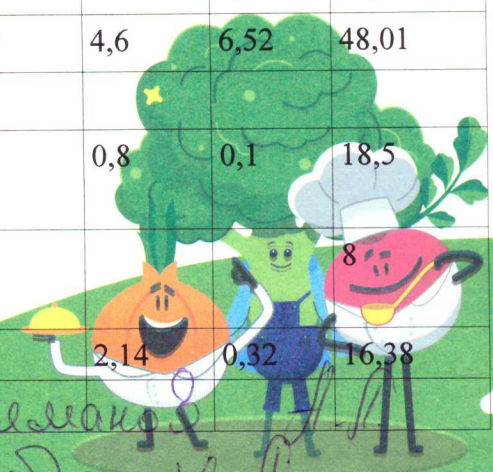
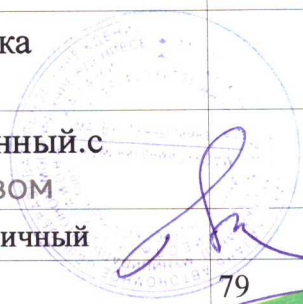


Меню



19 сентября	Стои-ть	выход	ккал	белки	жиры	Угл-ды
Холодные закуски						
Фрукты свежие, яблоки		120	47	0,4	0,4	9,8
Бутерброд с сыром		30/15	145	6,2	4,90	15,4
Салат бар помидоры свежие Капуста пекинская Масло растительное		100	75	1,5	5,1	5,5
ОБЕД						
<i>Рассольник ленинградский с курицей, сметаной, зелен.</i>		250/10 /5/1	170	5	9,0	17,31
ВТОРЫЕ БЛЮДА						
Котлеты «Аппетитные»		80	250	16,64	19,28	3,56
Гуляш птицы		50/50	146	9	11,30	1,9
Птица запечённая		90	294	24	0,8	21,6
Курица по французски		180	250	14	12,4	19,3
<i>Пельмени отварные с слив. маслом</i>		180/5	398	21,4	17,9	37,73
ГАРНИРЫ						
Каша гречневая вязкая		180	173	4,2	5,6	26,41
Овощная смесь отварная		100	80	3,6	3,3	8,9
<i>Макароньы отварные</i>		180	248	6,8	5,4	43,1
<i>Рис отварной</i>		180	269	4,6	6,52	48,01
НАПИТКИ						
Напиток из урюка		200	79	0,8	0,1	18,5
Чай сладкий с сахаром		200/8	32			8
Хлеб ржано-пшеничный		15/15	79	2,14	0,32	16,38

Директор
Казанский завод по производству хлеба



79

зав. производством: Александр В. П.

