

Меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд на 16.04.2024 год

Неделя 1

7-11 лет

вторник

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
330	Соус сметанный	30	0,8	2,4	2,3	33,9
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
394-У	Вареники с картофелем	120	5,8	8,7	32,1	229,7
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	Итого за Завтрак	500	13,3	14,7	72,2	473,2
ОБЕД						
17	Нарезка овощная "Ассорти"*	30	0,4	0	1,1	6,2
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	5,1	4,5	10,8	103,9
304-У	Рис отварной	150	3,5	4,3	35,8	195,8
295- У	Котлета куриная*	90	17,1	23,1	22,6	366,8
15	Компот из яблок и вишни	200	0,2	0,1	20,1	82,4
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8
	Итого за Обед	720	29,6	32,6	110,2	852,9

Неделя 1

12-18 лет

вторник

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
ЗАВТРАК						
330	Соус сметанный	30	0,8	2,4	2,3	33,9
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,9	11,2	86
394-У	Вареники с картофелем	150	7,2	10,9	40,1	287,1
Пром.	Яблоко	120	0,5	0,5	11,8	53,3
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
	Итого за Завтрак	550	16,2	17,1	90	577,5
ОБЕД						
17	Нарезка овощная "Ассорти"*	30	0,4	0	1,1	6,2
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	250	6,4	5,6	13,6	129,8
304-У	Рис отварной	180	4,2	5,2	42,9	235
295- У	Котлета куриная*	100	19	25,7	25,1	407,6
15	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	6,4	26,8
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	820	34,1	37,3	112,9	922,8