

Льготный обед 7-11 лет. 100 220 1078010 г. с 31 марта по 04 апреля 2025 г.

7-11 лет				Пищевые в-ва				
Приём пищи	№-ре- цеп- туры	Наименование блюда	Вес блюда гр.	бел-ки	жи-ры	угле- воды	Энергети- чечкая ценность	цена
	Туры	Понедельник	Тр.					
		Troncomm.						
1 нед.	285	Макаронник с мясом	240	30,42	42,44	35,45	470,25	
1 день	107 п	Овощи натуральные соленые	60	0,48	0,06	1,5	8,4	
Обед	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
Итого:	1		525	32,9	45	64,25	597,4	78,00
		Вторник						
	113 т *	Суп - лапша домашняя	200	6,3	2,2	33,09	174,97	
1 нед.	*	Рагу из птицы	240	13,8	14,4	25,9	348	
2 день	465 п	Маринад овощной со свеклой	60	0,66	5,45	4,46	69,54	
Обед		Чай с лимоном	200	0,1		15,2	61	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
Итого:			725	22,76	24,55	90,95	712,26	88,00
		Среда					,	
	142 п*	Щи из свежей капусты с картофелем	200	3,67	2,29	3,43	124,83	
1 нед .		Тефтели	110	7,96	7,11	5,61	223	
3 день		Каша гречневая рассыпчатая	150	8,59	6,09	38,64	243,75	
Обед		Икра кабачковая пром пр.	60	1,14	5,34	4,62	27,96	
7.67		Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
Итого:			745	23,92	23,42	96,61	811,09	88,00
1 нед.		Четверг						
	173 т*	Рассольник по- россашенски	200	2,39	8,21	13,22	158,6	
4 день		Рыба, тушенная в томате с овощами	100	15,8	7,3	29,5	259,84	
Обед		Рис отварной	150	2,43	3,58	24,45	139,8	
	306 т	Бобовые отварные	60	1,73	1,63	3,47	35,52	
	493 п *	Чай с вареньем ,сахаром или медом	200	0,1		15	60	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
Итого:			735	24,35	23,22	97,94	712,51	88,00
		Пятница						
	131 п *	Свекольник	200	2,4	3,5	12,3	193,77	
1 нед.	80/3317	Фрикадельки в соусе	105	12,81	9,03	24,45	265,9	(47)
5 день	309 *	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,5	26,44	168,45	
Обед		Маринад овощной с томатом	60	1,18	5,45	5,39	35,52	
	494 п *	Чай с лимоном	200	0,1		15,2	61	
	*	Хлеб иод.1 с	25	1,9	2,5	12,3	58,75	
Итого:				23,91	24,98	96,08	783,39	88,00
Итого за неделю:			3470	127,84	141,17	445,83	3616,65	430,00

^{*} В блюде используются продукты вызывающии аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В.