

Меню на « 22 » ноября 2024 год



	Выход	к/кал	Цена
<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
гуляш из говядины	50/75	240	55-92
Каша перловая вязкая	150	135	4-91
чай с сахаром	200	63	1-65
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-32
<b>Итого</b>			<b>65-80</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
гуляш из говядины	50/75	240	55-92
Каша перловая вязкая	180	180	5-89
чай с сахаром	200	63	1-65
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
<b>Итого</b>			<b>70-10</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	60	77,4	3-80
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	8-95
Шницель рыбный	100	145	21-64
Макароны отварные	150	168,45	7-24
Компот из сухофруктов	200	113	3-55
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-47
<b>Итого</b>			<b>52-65</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	100	119	6-34
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	8-95
Шницель рыбный	100	145	21-64
Макароны отварные	180	202,1	8-69
Компот из сухофруктов	200	113	3-55
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-30
яблоко	130	43,69	22-25
<b>Итого</b>			<b>79-72</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	14-27
<b>Итого</b>			<b>17-42</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	14-27
<b>Итого</b>			<b>17-42</b>
<b>дополнительно</b>			
Вафли сливочные			
Компот из сухофруктов	18(1шт)	116,4	3-15
	200	113	3-55

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.