

Меню - Обеды 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ и Инвалиды (10 дн.) с 01.03.2024

№ ОУ 10054 с/м 96

от 09 Апреля 2024

День 5

г. Сочи к/м. Центр М.Д.

№ рецептуры	Наименование блюда	Вес Блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			белки	Жиры	Угле-воды		
Обед							
133,1	Суп картофельный с крутонами (батон) 250/20 (картофель, батон пшеничный, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, соль йодированная, чеснок, масло растительное, зелень)	270	5,20	13,87	34,65	206	24,01
343,2	Котлеты "Нежные" 110 (филе рыбы с/м (минтай), творог 9%, лук репчатый, яйцо, молоко 2,5% 1л, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, приправа)	110	14,20	5,85	6,33	130	84,38
520,07	Пюре картофельное 150/30 (с огурцом солёным) (картофель очищенный, огурцы соленые (консервированные), молоко 2,5% 1л, масло сливочное, соль йодированная)	180	3,13	4,69	12,16	133	31,58
648,2	Кисель плодово-ягодный 200 (25) рацион (кисель плодово-ягодный, вода)	200	0,03		23,00	90	6,48
114,5	Хлеб пшеничный 50г	50	3,95	0,50	24,15	118	3,24
116,36	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодом 36г	36	2,38	0,43	14,26	71	2,71
Итого за Обед		846	28,89	25,34	#####	748	152,40

Директор ОУ

Зав. производством

