



МЕНЮ

5 февраля 2024 г.

Безмолочно - безглютеновое 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	38.01	2,6	4	33	182
2008	257	ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРИНОГО (Б/Г)	100	104.88	22,9	8,5	3,9	176
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	12.66	0,5	0,6	8,3	43
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	100	30.00	0,4	0,4	9,8	47
Итого				188.24	26,6	13,5	62,2	478
Обед								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ	100	47.97	1,1	10,2	2,7	108
2012	77	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	21.25	1,8	5,1	10,9	97
2011	302.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	150	19.55	8,6	7,2	39,3	257
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ (Б/Г)	100	97.99	11,5	10,6	3,5	238
	ПП	ХЛЕБ БЕЛЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА	25	15.00	0,6	0,7	10	51
2011	389	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	24.00	1	0,2	20,2	86
Итого				225.76	24,6	34	86,6	837
Всего				414.00	51,2	47,5	148,8	1315

Директор школы _____

Мед. работник _____

Зав. производством _____

