



**МЕНЮ НА 13.11.24 г.
(7-11 лет)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168	13,71
294	Котлета рубленая из курицы	90	9,38	11,09	11,27	182	38,87
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	115	9,18
ПР	Хлеб пшеничный	37,6	2,96	0,5	12,45	67	2,87
	II завтрак						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	Обед						
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,79	1,95	3,88	36	4,97
101	Суп картофельный с крупой	200	1,85	2,05	15,29	87	7,22
259	Жаркое по- домашнему	200	18,51	20,67	18,95	337	64,93
345	Компот из черной смородины и смеси фруктовой	200	0,52	0,18	28,86	123	13,15
ПР	Хлеб пшеничный	37,1	2,96	0,51	12,46	66	2,83
ПР	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	52	1,30



**МЕНЮ НА 13.11.24 г.
 (12 лет и старше)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углев оды	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
309	Макаронные изделия отварные	180	6,24	5,01	33,87	206	20,49
294	Котлета рубленая из курицы	100	15,35	20,48	14,51	304	59,40
331	Соус	30	2,46	1,53	4,38	41	4,32
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	115	9,18
ПР	Хлеб пшеничный	70	5,6	0,98	23,57	126	5,35
	Обед						
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,46	4,48	8,57	80	8,27
101	Суп картофельный с крупой	250	2,54	2,57	18,66	108	9,60
259	Жаркое по- домашнему	250	22,9	23,93	23,3	400	93,31
345	Компот из черной смородины и смеси фруктовой	200	0,52	0,18	28,86	123	13,15
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,84	20,21	108	4,58
ПР	Хлеб ржаной	40	3,4	1,32	17	104	2,61