

... 2022г.



МЕНЮ

«21» 09 2022г.

Горячий обед

Директор: А. Т. Степанов

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭН,ккал	
Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	62,80	9,20
Рыбный суп	250/20	7,94	5,25	15,18	175,00	21,39
Фрикасе	95	7,84	11,28	4,22	175,00	50,48
Макароны отварные	150	5,82	4,49	39,73	212,15	13,53
Компот из сухофруктов	200	0,60	0,08	21,52	90,70	9,46
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,03
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,51
Стоимость дня					109,6	109,60

Зав. Столовой Всх

Мед. Работник _____

