

(Комплекс-весна)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ПОЛДНИК</u>			
200	80	сок фруктовый (0.2л)	22-43
100	342	Пирожок с вишней 100 г	27-5
422		Итого за ПОЛДНИК	49-93
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	244	омлет натуральный	36-41
30	70	повидло порционное	5-25
10	74	масло сливочное	6-24
200	81	чай с молоком	9-02
40	104	батон нарезной	3-94
573		Итого за ЗАВТРАК	60-86
<u>ОБЕД 1</u>			
250	115	суп картофельный с макаронными изделиями	19-79
120	153	рыба, тушеная в томате с овощами	33-78
200	200	картофель отварной в молоке	22-35
200	60	чай с сахаром	2-6
50	141	хлеб пшеничный	1-46
25	52	хлеб ржаной	1-49
721		Итого за ОБЕД 1	81-47
<u>ОБЕД 2</u>			
250	121	рассольник ленинградский	20-37
50/50	254	печень, тушеная в соусе	44-76
200	275	макаронные изделия отварные	11-66
200	97	паниток из шиповника	7-5
50	141	хлеб пшеничный	1-46
25	52	хлеб ржаной	1-49
940		Итого за ОБЕД 2	87-24
		Итого за	279-5

Директор  Пилинушка
С.В.

заведующая
столовой 

Табатникова
М.Е.