возрастная категория 7-11 лет

	V.5 300	10		
Меню	12001	P COMP III	01	2005
VICHE	112	AND DAME.		4
TATOTITO	TICLE		$\mathbf{v}_{\perp}$	

Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность				
3 день	(rp.)	Белки	Жиры	Углеводы	ККал	+
	Зав	трак			0.50	-
Бутерброд с сыром		Ī	1			_
	30/25	1.1	9	6.8	115	
Каша пшенная молочная с маслом				0.0	113	-
Компот из замороженных ягод	150/5	4.5	6.15	24.9	178.5	
Фрукты	200	0.2	0	15	58	
	1111.					-
ИТОГО		5.8	15.15	46.7	351.5	+
		бед	77.0		331.3	1
Салат из морской капусты Борщ со сметаной из свежей капусты с	60	0.96	2.6	9.3	66	- a
тушкой цыпленка						
Суфле рыбное с маслом	200/5/17,5	4.2	5.3	16.2	106	
- J 4 phonoc c machom	95/5	10.8	13.4	4.4	100	
Картофельное пюре	7010	10.0	13,4	4.4	183	-
TT. ~	150/6	4.3	9.1	29.2	219	
Чай с лимоном	200/0					1
Хлеб	200/8	0.1 4.6	0	24.2	93	
	70	4.0	0.8	24.6	126	-
Итого		24.96	31.2	107.9	793	-
Итого за день		30.76	46.35	154.6	1144.5	1
					категория 1	2 лет и стар
Наименование блюда	Выход	Пищевая ценность				
3 день	(гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	ККал	1
	Завт	рак				-
Бутерброд с сыром					i -	
Vous	30/25	1.1	9	6,8	115	
Каша пшенная молочная с маслом	200/5	4.5	6.15	24.9	178.5	
Компот из замороженных ягод	200	0.2	0	15	58	-
Фрукты	Шт.				- 50	
T. T.	ші.					
ОТОТО		5.8	15.15	46.7	251 5	
	Об		13.13	40.7	351.5	
Салат из морской капусты	100	0.96	2.6	9.3	66	a e j
Борщ со сметаной из свежей капусты с		As La		(In the section of th		
гушкой цыпленка			9			
Purk was must be a	250/5/17,5	4.2	5.3	16.2	106	
Суфле рыбное	05/5	10.0	10.			
Сартофельное пюре	95/5	10.8	13.4	4.4	183	
	180/6	4.3	9.1	29.2	210	
Iай с лимоном			7.1	47.4	219	
76	200/8	0.1	0	24.2	93	
Клеб	60	4.6	0.8	24.6	126	
Ітого		24.07	21.0			
Итого за день		24.96	31.2	107.9	793	
		30.76	46.35	154.6	1144.5	

Шеф-повар Павлинова Н.В.

HIR