



# МЕНЮ

7 марта 2025 г.

## ОВЗ 7-11

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ	200	25,71	7,10	9,50	34,90	255,00
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	22,00	4,90	4,50	0,30	61,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,68	1,30	0,20	8,50	41,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	30	2,55	2,30	0,20	15,10	71,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	9,61	3,50	4,40	0,00	55,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	11,20	0,10	8,30	0,10	75,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,28	0,10	0,00	9,90	40,00
				<b>74,03</b>	<b>19,30</b>	<b>27,10</b>	<b>68,80</b>	<b>598,00</b>
<b>Итого</b>								
<b>Обед</b>								
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	12,52	5,50	7,90	7,60	270,00
2011	177.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	11,42	8,70	6,30	39,40	248,00
2011	290	ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	100	32,93	17,60	19,00	3,90	891,00
2011	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ ( ОГУРЕЦ / ПОМИДОР/СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ))	100	35,61	1,00	0,10	3,60	21,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	60	5,10	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,52	2,00	0,30	12,70	61,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,54	0,00	0,00	9,70	39,00
				<b>107,64</b>	<b>39,40</b>	<b>34,00</b>	<b>107,00</b>	<b>1 672,00</b>
<b>Итого</b>				<b>181,67</b>	<b>58,70</b>	<b>61,10</b>	<b>175,80</b>	<b>2 270,00</b>
<b>Всего</b>								