

# Меню корпус

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
-----------	--------------------	---

## завтрак

200	<b>Каша манная</b> <i>молоко сгущенное, крупа манная, масло сливочное</i>	
40	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>масло сливочное, хлеб пшеничный</i>	ЭЦ-122, Б-2, Ж-8, У/в-10
200	<b>Кофейный напиток</b> <i>сахар, кофейный напиток</i>	ЭЦ-128, У/в-33
30	<b>Хлеб 30г</b>	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15

**Итого за завтрак** ЭЦ-321, Б-4, Ж-8, У/в-58

## обед

100	<b>Салат из белокочанной капусты</b> <i>капуста, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль</i>	ЭЦ-53, Б-1, Ж-3, У/в-6
200	<b>Суп крестьянский с крупой</b> <i>картофель, капуста, рис, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль</i>	ЭЦ-114, Б-2, Ж-5, У/в-16
200	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель, молоко, масло сливочное, соль</i>	ЭЦ-103, Б-2, Ж-5, У/в-10
100	<b>Рыба припущенная</b> <i>минтай, мука, масло растительное</i>	ЭЦ-95, Б-13, Ж-5
80	<b>Соус томатный</b> <i>томатная паста, мука, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль</i>	ЭЦ-56, Б-1, Ж-2, У/в-8
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар, чай</i>	ЭЦ-57, У/в-15
120	<b>Хлеб 120г</b>	ЭЦ-107, Б-3, У/в-22

**Итого за обед** ЭЦ-585, Б-22, Ж-20, У/в-77

## Полдник

200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар, чай</i>	ЭЦ-57, У/в-15
60	<b>Бутерброд с повидлом</b> <i>хлеб пшеничный, повидло</i>	ЭЦ-151, Б-2, У/в-35

**Итого за Полдник** ЭЦ-208, Б-2, У/в-50

## Ужин

80	<b>Соус томатный</b> <i>томатная паста, мука, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль</i>	ЭЦ-56, Б-1, Ж-2, У/в-8
30	<b>Хлеб 30г</b>	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15
200	<b>Компот из сухофрукт</b> <i>сухофрукты, сахар</i>	ЭЦ-59, У/в-5
70	<b>Котлеты</b> <i>котлеты, масло растительное</i>	ЭЦ-110, Б-8, Ж-4, У/в-10
180	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>макаронны, масло сливочное, соль</i>	ЭЦ-134, Б-3, Ж-4, У/в-21

**Итого за Ужин** ЭЦ-430, Б-14, Ж-10, У/в-59

**Итого за день** ЭЦ-1 544, Б-42, Ж-38, У/в-244

Директор

Васильева Д.В.

Составил

Бирюкова Л.И.