

Меню корпус

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

завтрак

| | | |
|-----|---|--------------------------|
| 200 | Каша пшениная <i>молоко сгущенное, пшено, соль</i> | ЭЦ-219, Б-6, Ж-7, У/В-32 |
| 40 | Бутерброд с маслом <i>масло сливочное, хлеб пшеничный</i> | ЭЦ-122, Б-2, Ж-8, У/В-10 |
| 200 | Кофейный напиток <i>сахар, кофейный напиток</i> | ЭЦ-128, У/В-33 |
| 30 | Хлеб 30г | ЭЦ-71, Б-2, У/В-15 |

Итого за завтрак ЭЦ-540, Б-10, Ж-15, У/В-90**обед**

| | | |
|-----|---|--------------------------|
| 200 | Щи из свежей капусты с картофелем. <i>капуста, картофель, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло растительное, соль</i> | ЭЦ-90, Б-2, Ж-5, У/В-8 |
| 180 | Макаронные изделия отварные <i>макарроны, масло сливочное, соль</i> | ЭЦ-134, Б-3, Ж-4, У/В-21 |
| 70 | Котлеты <i>котлеты, масло растительное</i> | ЭЦ-110, Б-8, Ж-4, У/В-10 |
| 200 | Чай с сахаром <i>сахар, чай</i> | ЭЦ-57, У/В-15 |
| 100 | Салат из белокочанной капусты <i>капуста, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль</i> | ЭЦ-53, Б-1, Ж-3, У/В-6 |
| 120 | Хлеб 120г | ЭЦ-107, Б-3, У/В-22 |

Итого за обед ЭЦ-551, Б-17, Ж-16, У/В-82**Полдник**

| | | |
|-----|--|--------------|
| 200 | Компот из сухофрукт <i>сухофрукты, сахар</i> | ЭЦ-59, У/В-5 |
| 40 | Пряники | |

Итого за Полдник ЭЦ-59, У/В-5**Ужин**

| | | |
|-----|---|----------------------------|
| 30 | Хлеб 30г | ЭЦ-71, Б-2, У/В-15 |
| 200 | Чай с сахаром <i>сахар, чай</i> | ЭЦ-57, У/В-15 |
| 250 | Картофель с мясом <i>картофель, мясо, лук репчатый, морковь, масло растительное, лук репчатый</i> | ЭЦ-219, Б-14, Ж-12, У/В-11 |

Итого за Ужин ЭЦ-347, Б-16, Ж-12, У/В-41**Итого за день** ЭЦ-1 497, Б-43, Ж-43, У/В-218Директор  Васильев Д.В.Составил  Бирюкова Л.И.