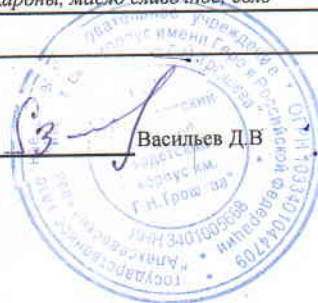


## Меню корпус

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>завтрак</u></b>		
200	<b>Каша пшениная</b> <i>молоко сгущенное, пшено, соль</i>	ЭЦ-219, Б-6, Ж-7, У/В-32
40	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>масло сливочное, хлеб пшеничный</i>	ЭЦ-122, Б-2, Ж-8, У/В-10
30	<b>Хлеб 30г</b>	ЭЦ-71, Б-2, У/В-15
200	<b>Кофейный напиток</b> <i>сахар, кофейный напиток</i>	ЭЦ-128, У/В-33
<b>Итого за завтрак</b>		ЭЦ-540, Б-10, Ж-15, У/В-90
<b><u>обед</u></b>		
200	<b>Суп гороховый</b> <i>картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль</i>	ЭЦ-172, Б-8, Ж-4, У/В-24
200	<b>Плов</b> <i>куры, рис, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль</i>	ЭЦ-311, Б-13, Ж-15, У/В-30
100	<b>Салат из свеклы</b> <i>свекла, соль, масло растительное</i>	ЭЦ-43, Б-1, Ж-1, У/В-7
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
<b>Итого за обед</b>		ЭЦ-690, Б-25, Ж-20, У/В-98
<b><u>Полдник</u></b>		
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар, чай</i>	ЭЦ-57, У/В-15
40	<b>Пряники</b>	
<b>Итого за Полдник</b>		ЭЦ-57, У/В-15
<b><u>Ужин</u></b>		
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>Чай с сахаром</b> <i>сахар, чай</i>	ЭЦ-57, У/В-15
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>макарони, масло сливочное, соль</i>	ЭЦ-134, Б-3, Ж-4, У/В-21
<b>Итого за Ужин</b>		ЭЦ-428, Б-14, Ж-10, У/В-69
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-1 715, Б-49, Ж-45, У/В-272

Директор



Васильев Д.В.

Составил

*Директор*

Бирюкова Л И