



**МЕНЮ**  
За счет бюджета города Москвы  
**5 апреля 2016 г.**

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>завтрак 1 интернат</b>	<b>71,23 р</b>
17,96	11,43	20,14	255,22	100		<b>Запеканка из творога</b>	
					Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Сметана		
1,44	1,7	11,1	65,6	20		<b>Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности</b>	
		15,98	63,84	200		<b>Чай с сахаром</b>	
					Чай черный весовой, Сахар-песок		
1,5	0,58	10,28	52,4	20		<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
0,08	8,25	0,08	74,8	10		<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>завтрак 2 интернат</b>	<b>22,52 р</b>
5,8	5	8	106	200		<b>Кефир</b>	
4,57	2,89	25,405	145,81	50		<b>Булочка Любимая</b>	
					Мука пшеничная, Молоко, Яйцо диетическое, Сахар-песок, Дрожжи сухие, Соль, Масло сливочное, Масло растительное		

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>обед интернат</b>	<b>129,50 р</b>
2,87	7,37	10,15	118,9	100		<b>Салат Мозаика</b>	
					Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное		
8,41	7,91	16,24	170,25	250		<b>Суп картофельный с фрикадельками</b>	
					Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки		
23,42	0,88		101,02	120		<b>Рыба (филе) припущенная</b>	
					Рыба филе Трески н/к с/м, Соль		
3,33	3,84	21,585	134,505	150		<b>Пюре картофельное</b>	
					Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль		
2	0,2	20,2	92	200		<b>Сок фруктовый</b>	
3	1,16	20,56	104,8	40		<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
2,24	0,44	19,76	92,8	40		<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>полдник интернат</b>	<b>53,00 р</b>
5,62	15,68	10,38	205,6	50		<b>Бутерброд сложный (колбаса п/к)</b>	
					Хлеб пшеничный в нарезке, Колбаса п/к школьная, Сыр с м.д.ж 45%, Масло сливочное		
		15,98	63,84	200		<b>Фиточай</b>	
					Фиточай цветочно-плодово-травяной фильтр пакет 2 г, Сахар-песок		

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>ужин интернат</b>	<b>101,48 р</b>
23,84	38,11	50,9	531,5	250		<b>Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным</b>	
					Пельмени детские, Соль, Масло сливочное		
0,12	0,04	16,86	69,12	200		<b>Напиток смородина</b>	
					Смородина черная б/з, Сахар-песок		
0,08	8,25	0,08	74,8	10		<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b>	
1,5	0,58	10,28	52,4	20		<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
1,12	0,22	9,88	46,4	20		<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г		<b>ужин 2 интернат 5-11</b>	<b>38,56 р</b>
0,72	0,18	6,75	34,2	90		<b>Мандарин</b>	

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_