

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 1 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Йогурт | 100 |
| Каша ячневая молочная | 250 |
| Какао с молоком | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Обед | |
| Огурцы свежие дольками | 70 |
| Борщ на мясо-костном бульоне со сметаной т/о | 350 |
| Котлета мясная с подливом | 120 |
| Гречка рассыпчатая с маслом сливочным | 250 |
| Компот из сухофруктов | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Макаронные изделия отварные | 250 |
| Гуляш из курицы | 150 |
| Сок фруктовый | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Чай с молоком | 200 |
| Печенье | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|---------------------------------------|----------------|
| 2 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Запеканка творожная с изюмом | 110 |
| Каша манная молочная | 250 |
| Кофейный напиток | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Обед | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Суп вермишелевый на курином бульоне | 350 |
| Плов из курицы | 350 |
| Чай с сахаром | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Огурцы свежие дольками | 70 |
| Картофельное пюре со сливочным маслом | 250 |
| Азу по-татарски | 150 |
| Чай с лимоном | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Кефир | 200 |
| Вафли | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 3 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Манник с повидлом | 100 |
| Каша пшеничная молочная с маслом сливочным | 250 |
| Какао с молоком | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Огурец солёный | 50 |
| Щи на мясо-костном бульоне со сметаной т/о | 350 |
| Пюре гороховое с маслом сливочным | 250 |
| Тефтели мясные с подливом | 120 |
| Компот из сухофруктов | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Макаронные изделия отварные с маслом сливочным | 250 |
| Окорочка куриные | 150 |
| Чай с лимоном | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Молоко кипяченое | 200 |
| Печенье | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 4 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Каша кукурузная молочная с маслом | 250 |
| Йогурт шт. | 100 |
| Кофейный напиток | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Кабачковая икра и яйцо | 70 |
| Рассольник на мясо-костном бульоне со сметаной т/о | 350 |
| Гречка рассыпчатая с маслом сливочным | 250 |
| Голубцы ленивые | 120 |
| Кисель фруктовый | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Огурцы свежие дольками | 70 |
| Рыба под маринадом | 150 |
| Картофельное пюре с маслом сливочным | 250 |
| Кисель | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Напиток «Снежок» | 200 |
| Вафли | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 5 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Каша геркулесовая молочная с изюмом | 250 |
| Запеканка творожная со сгущенным молоком | 110 |
| Какао с молоком | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Огурцы свежие дольками | 70 |
| Суп картофельный с клецками | 350 |
| Капуста тушеная | 250 |
| Гуляш из говядины | 100 |
| Компот из сухофруктов | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 120 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Куриные отбивные с сыром | 150 |
| Макаронные изделия отварные с маслом сливочным | 250 |
| Сок фруктовый | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Чай с молоком | 200 |
| Печенье | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 6 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Омлет | 100 |
| Каша пшеничная молочная с маслом сливочным | 250 |
| Кофейный напиток | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Огурцы соленые | 50 |
| Уха по-астрахански | 350 |
| Гречка рассыпчатая с маслом сливочным | 250 |
| Котлета куриная с подливом | 150 |
| Кисель фруктовый | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Огурцы свежие дольками | 70 |
| Жаркое по-домашнему | 350 |
| Чай с сахаром | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Молоко кипяченое | 200 |
| Вафли | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|-----------------------------|----------------|
| 7 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Манник с повидлом | 100 |
| Суп молочный | 250 |
| Какао с молоком | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Суп гороховый с гренками | 350 |
| Макаронные изделия отварные | 250 |
| Печень по-строгановски | 120 |
| Чай с лимоном | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Огурцы свежие дольками | 70 |
| Плов из говядины | 350 |
| Сок | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Кефир | 200 |
| Печенье | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 8 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Запеканка творожная с изюмом | 110 |
| Каша ячневая молочная с маслом сливочным | 250 |
| Кофейный напиток | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Кабачковая икра и яйцо | 70 |
| Суп картофельный на мясо-костном бул. с макаронами | 350 |
| Зразы куриные | 250 |
| Гречка рассыпчатая с маслом сливочным | 150 |
| Компот из сухофруктов | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Рагу из курицы с картофелем | 350 |
| Сок | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Молоко кипяченое | 200 |
| Вафли | 40 |

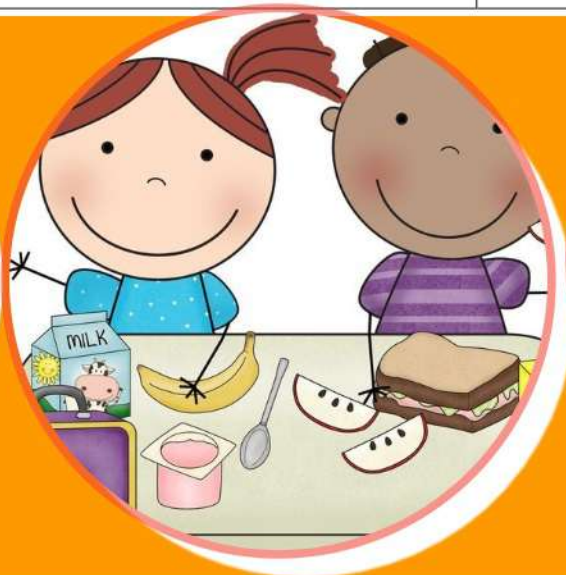


ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 9 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Йогурт | 100 |
| Каша геркулесовая молочная с изюмом | 250 |
| Какао с молоком | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Борщ на мясо-костном бульоне со сметаной т/о | 350 |
| Макаронные изделия отварные | 250 |
| Гуляш из курицы | 150 |
| Чай с сахаром | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Огурцы свежие дольками | 70 |
| Рыба запеченная в духовке | 150 |
| Рис откидной с маслом сливочным | 250 |
| Чай с сахаром | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Напиток «Снежок» | 200 |
| Печенье | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 10 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Манник с повидлом | 100 |
| Каша кукурузная молочная с маслом сливочным | 250 |
| Кофейный напиток | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Огурцы соленые | 50 |
| Рассольник на мясо-костном бульоне со сметаной т/о | 350 |
| Биточки с сыром | 250 |
| Гречка рассыпчатая с маслом сливочным | 150 |
| Компот из сухофруктов | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Картофельная запеканка с курицей | 350 |
| Чай с сахаром | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Чай с молоком | 200 |
| Вафли | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 11 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Запеканка творожная со сгущенным молоком | 110 |
| Каша манная молочная с маслом сливочным | 250 |
| Какао с молоком | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Суп вермишелевый на курином бульоне | 350 |
| Плов из курицы | 350 |
| Кисель фруктовый | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Огурцы свежие дольками | 70 |
| Котлета мясная с подливом | 120 |
| Макаронные изделия отварные с маслом сливочным | 250 |
| Кисель фруктовый | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Молоко кипяченое | 200 |
| Печенье | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 12 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Омлет | 100 |
| Каша пшеничная молочная с маслом сливочным | 250 |
| Кофейный напиток | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Кабачковая икра и яйцо | 70 |
| Щи на мясо-костном бульоне со сметаной т/о | 350 |
| Гречка рассыпчатая с маслом сливочным | 250 |
| Бефстроганов из печени | 150 |
| Компот из сухофруктов | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Котлета рыбная | 120 |
| Картофель запеченный с маслом сливочным | 250 |
| Чай с лимоном | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Кефир | 200 |
| Вафли | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|--|----------------|
| 13 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Бутерброд горячий | 100 |
| Каша пшеничная молочная с маслом сливочным | 250 |
| Какао с молоком | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Харчо на мясо-костном бульоне | 350 |
| Овощное рагу | 250 |
| Тефтели мясные с подливом | 120 |
| Кисель фруктовый | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Огурцы свежие дольками | 70 |
| Плов из говядины | 350 |
| Чай с сахаром | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Молоко кипяченое | 200 |
| Печенье | 40 |



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ



УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
Калугин А.С./

| Наименование | Вес блюда (гр) |
|---|----------------|
| 14 день | |
| Завтрак | |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 15 |
| Манник с повидлом | 100 |
| Суп молочный | 250 |
| Кофейный напиток | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Обед | |
| Огурцы соленые | 50 |
| Суп гороховый с гренками | 350 |
| Перловка рассыпчатая с маслом сливочным | 250 |
| Зразы куриные | 150 |
| Чай с лимоном | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 80 |
| Полдник | |
| Фрукты свежие | 200 |
| Конфета | 15 |
| Ужин | |
| Помидоры свежие дольками | 70 |
| Жаркое по домашнему | 350 |
| Сок | 200 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 60 |
| Ужин второй | |
| Напиток «Снежок» | 200 |
| Вафли | 40 |

