

Примерное 10-дневное меню ГБУ «ЦСОГПВИИ» г. Сарова

	выход (г.)	наименование блюда
День 1	12,5/250/3 120/200 200 70 70	Суп вермишелевый с курицей, з/л Куры отварные с рисом Компот из кураги Хлеб Батон
День 2	12,5/250/3 75/75/200 200 70 70	Борщ из свеж. капусты с говядиной, з/л Печень по-строгановски с гречкой Компот из свежих яблок Хлеб Батон
День 3	12,5/250/3 90/200 200 70 70	Суп гороховый с говядиной, з/л Биточки говяжьи с вермишелью Компот из свежих фруктов Хлеб Батон
День 4	12,5/250/3 50/150 200 70 70	Рассольник с говядиной, з/л Запеканка картофельная с мясом Компот из свежих фруктов Хлеб Батон
День 5	12,5/250/3 50/75/200 200 70 70	Суп овощной с говядиной, з/л Гуляш с рисом Компот из свежих фруктов Хлеб Батон
День 6	12,5/250/3 90/50/200 200 70 70	Солянка домашняя с говядиной, з/л Шницель говяжий с вермишелью Напиток лимонный Хлеб Батон
День 7	12,5/250/3 100/60/200 200 70 70	Суп Мастава с говядиной, з/л Рыба тушеная с майонезом, картофельное пюре Компот из свежих фруктов Хлеб Батон

День 8

12,5/250/3	Щи из свеж. капусты с говядиной, з/л
90/50/200	Котлеты говяжьи с гречкой
200	Компот из свежих фруктов
70	Хлеб
70	Батон

День 9

12,5/250/3	Суп рисовый с курами, з/л
120/200	Куры отварные, картофельное пюре
200	Компот из свежих фруктов
70	Хлеб
70	Батон

День 10

12,5/250/3	Суп картофельный с фрикадельками, з/л
216/50	Голубцы с мясом и рисом
200	Напиток лимонный
70	Хлеб
70	Батон

Директор _____ Г.В.Иванова

Зав. производством _____ О.В. Даняева

Бухгалтер _____ Р.П.Толмачева