

Меню комплексных обедов на 2019 год

№	Наименование блюда	Выход блюда, гр/мл
1 вариант		
1	Салат Витаминный	100 г
2	Борщ со сметаной	250 г
3	Котлета рубленая из птицы	100 г
4	Рис отварной	150 г
5	Морс клюквенный, морс облепиховый(на выбор)	200 мл
6	Хлебная корзина	40 г
		Итого: 300,00

№	Наименование блюда	Выход блюда, гр/мл
2 вариант		
1	Винегрет с зеленым горошком	100 г
2	Щи с капустой	250 г
3	Гуляш из птицы	100 г
4	Макароны отварные	150 г
5	Морс клюквенный, морс облепиховый(на выбор)	200 мл
6	Хлебная корзина	40 г
		Итого: 300,00

№	Наименование блюда	Выход блюда, гр/мл
3 вариант		
1	Салат с огурцами и помидорами	100 г
2	Рассольник с говядиной и сметаной	250 г
3	Говядина тушеная с черносливом	100 г
4	Гречка отварная	150 г
5	Морс клюквенный, морс облепиховый(на выбор)	200 мл
6	Хлебная корзина	40 г
		Итого: 350,00

№	Наименование блюда	Выход блюда, гр/мл
4 вариант		
1	Салат Столичный с курицей	120 г
2	Борщ со сметаной	250 г
3	Свинина запеченая с томатами	180 г
4	Картофель отварной	150 г

5	<i>Морс клюквенный, морс облепиховый(на выбор)</i>	200 мл
6	<i>Хлебная корзина</i>	40 г
7	<i>Булочка сдобная</i>	70 г
		Итого : 450,00

№	Наименование блюда	Выход блюда, гр/мл
5 вариант		
1	<i>Салат с ветчиной</i>	120 г
2	<i>Суп куриный с лапшой</i>	250 г
3	<i>Куриное ф иле запеченое с овощами</i>	180 г
4	<i>Картоф ель по- деревенски</i>	150 г
5	<i>Морс клюквенный, морс облепиховый(на выбор)</i>	200 мл
6	<i>Хлебная корзина</i>	40 г
7	<i>Булочка сдобная</i>	70 г
		Итого : 450,00

№	Наименование блюда	Выход блюда, гр/мл
6 вариант		
1	<i>Салат с крабовым мясом</i>	120 г
2	<i>Суп грибной</i>	250 г
3	<i>Филе судака запеченое с овощами</i>	180 г
4	<i>Картоф ельное пюре</i>	150 г
5	<i>Морс клюквенный, морс облепиховый(на выбор)</i>	200 мл
6	<i>Хлебная корзина</i>	40 г
7	<i>Булочка сдобная</i>	70 г
		Итого : 450,00