

**четверг**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><i>Обед-Льготники (дети ОВЗ 1 корп.)</i></b>					
Сб.рец.2004г.М осква	132	250/12,5/10	<b>Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, ВитаминА-21, ВитаминС-17, ВитаминРР-2</b>  Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потрохами, Сметана, Приправы	<b>Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной</b>	22-35
Сб.рец.1983г.	711	100/50	<b>Калорийность-253, Белки-15, Жиры-19, Углеводы-5, ВитаминА-29, ВитаминС-7, ВитаминРР-5</b>  Окорочка курицы охлажд., Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная в/с, Чеснок, Соль поваренная пищевая., Вода, Лимонная кислота, Приправы, Масло растительное, Масса соуса и овощей, Масса жареной птицы	<b>Чахохбили</b>	61-88
Сб.рец.2004г.М осква	297	200	<b>Калорийность-303, Белки-11, Жиры-8, Углеводы-48, ВитаминА-28, ВитаминРР-1</b>  Масло сливочное, Соль поваренная пищевая., Крупа гречневая., Вода	<b>Каша гречневая рассыпчатая.</b>	17-65
Сб.рец.1994г.	25	110	<b>Калорийность-238, Белки-2, Жиры-23, Углеводы-6, ВитаминА-17, ВитаминС-14</b>  Картофель, Лук репчатый, Огурцы свежие, Помидоры свежие, Соль поваренная пищевая., Зеленый горошек, Яйца, Масло растительное, Зелень п-ф	<b>Салат "Летний"</b>	31-85
Сб.рец.2004г.М осква	90		<b>Калорийность-203, Белки-7, Жиры-1, Углеводы-45, ВитаминС-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	11-05
	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминС-1, ВитаминРР-1</b>  Краски, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из кураги</b>	12-10
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-1 345, Белки-41, Жиры-61, Углеводы-160, ВитаминА-96, ВитаминВ2-1, ВитаминС-41, ВитаминРР-9					
<b>Итого за день</b> Калорийность-1 345, Белки-41, Жиры-61, Углеводы-160, ВитаминА-96, ВитаминВ2-1, ВитаминС-41, ВитаминРР-9					

Директор

Чугалаев А.Х.

Шеф повар

Захарикова И.Н.

Калькулятор

Никитина Т.В.

четверг

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микрозлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
-----------------------	-------	-----------	--	--------------------	----------------------------

Обед-1комплекс (5-11 кл.)

<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	132	250/12,5/10	<b>Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, ВитаминA-21, ВитаминC-17, ВитаминPP-2</b>	<b>Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной</b>	22-35
			Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потрох. к каш.бройл., Сметана, Приправы		
<i>Сб.рец.1983г.</i>	711	100/50	<b>Калорийность-253, Белки-15, Жиры-19, Углеводы-5, ВитаминA-29, ВитаминC-7, ВитаминPP-5</b>	<b>Чахохбили</b>	61-88
			Окорочка курицы охлажд., Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная в/с, Чеснок, Соль поваренная пищевая., Вода, Лимонная кислота, Приправы, Масло растительное, Масса соуса и овощей, Масса жареной птицы		
<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	297	180	<b>Калорийность-273, Белки-10, Жиры-7, Углеводы-43, ВитаминA-25, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая.</b>	15-88
			Масло сливочное, Соль поваренная пищевая., Крупа гречневая .. Вода		
		50	<b>Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминC-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	6-14
<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Компот из кураги</b>	12-10
			Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода		
<b>Итого за Обед</b>			<b>Калорийность-987, Белки-35, Жиры-37, Углеводы-129, ВитаминA-76, ВитаминB2-1, ВитаминC-27, ВитаминPP-9</b>		<b>118-35</b>

Обед-2комплекс (5-11 кл.)

<i>Сб.рец.1994г.</i>	25	100	<b>Калорийность-216, Белки-2, Жиры-21, Углеводы-5, ВитаминA-15, ВитаминC-12</b>	<b>Салат "Летний"</b>	28-95
			Картофель, Лук репчатый, Огурцы свежие, Помидоры свежие, Соль поваренная пищевая., Зеленый горошек, Яйцо, Масло растительное, Зелень п-ф		
<i>Сб.рец.1983г.</i>	711	100/50	<b>Калорийность-253, Белки-15, Жиры-19, Углеводы-5, ВитаминA-29, ВитаминC-7, ВитаминPP-5</b>	<b>Чахохбили</b>	61-88
			Окорочка курицы охлажд., Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная в/с, Чеснок, Соль поваренная пищевая., Вода, Лимонная кислота, Приправы, Масло растительное, Масса соуса и овощей, Масса жареной птицы		
<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	297	180	<b>Калорийность-273, Белки-10, Жиры-7, Углеводы-43, ВитаминA-25, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая.</b>	15-88
			Масло сливочное, Соль поваренная пищевая., Крупа гречневая .. Вода		
		50	<b>Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминC-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	6-14
<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Компот из кураги</b>	12-10
			Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода		
<b>Итого за Обед</b>			<b>Калорийность-1 021, Белки-32, Жиры-48, Углеводы-117, ВитаминA-70, ВитаминC-22, ВитаминPP-7</b>		<b>124-95</b>

Обед-3комплекс (5-11 кл.)

<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	132	250/12,5/10	<b>Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, ВитаминA-21, ВитаминC-17, ВитаминPP-2</b>	<b>Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной</b>	22-35
			Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потрох. к каш.бройл., Сметана, Приправы		
<i>Сб.рец.1994г.</i>	25	100	<b>Калорийность-216, Белки-2, Жиры-21, Углеводы-5, ВитаминA-15, ВитаминC-12</b>	<b>Салат "Летний"</b>	28-95
			Картофель, Лук репчатый, Огурцы свежие, Помидоры свежие, Соль поваренная пищевая., Зеленый горошек, Яйцо, Масло растительное, Зелень п-ф		
<i>Сб.рец.1983г.</i>	711	100/50	<b>Калорийность-253, Белки-15, Жиры-19, Углеводы-5, ВитаминA-29, ВитаминC-7, ВитаминPP-5</b>	<b>Чахохбили</b>	61-88
			Окорочка курицы охлажд., Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная в/с, Чеснок, Соль поваренная пищевая., Вода, Лимонная кислота, Приправы, Масло растительное, Масса соуса и овощей, Масса жареной птицы		
<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	297	180	<b>Калорийность-273, Белки-10, Жиры-7, Углеводы-43, ВитаминA-25, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша гречневая рассыпчатая.</b>	15-88
			Масло сливочное, Соль поваренная пищевая., Крупа гречневая .. Вода		
		50	<b>Калорийность-113, Белки-4, Углеводы-25, ВитаминC-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	6-14
<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Компот из кураги</b>	12-10
			Курага, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода		
<b>Итого за Обед</b>			<b>Калорийность-1 203, Белки-37, Жиры-58, Углеводы-135, ВитаминA-91, ВитаминB2-1, ВитаминC-39, ВитаминPP-9</b>		<b>147-30</b>

Завтрак-9комплекс 5кл-11кл

<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	96	30	<b>Калорийность-198, Жиры-22, ВитаминA-120</b>	<b>Масло сливочное .</b>	40-65
<i>Сб.рец.2004г.Москва</i>	302	200/10	<b>Калорийность-313, Белки-9, Жиры-11, Углеводы-44, ВитаминA-59, ВитаминC-1, ВитаминPP-1</b>	<b>Каша пшенная на молоке с маслом сливочным</b>	30-78
			Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая., Крупа пшено, Вода, Масса каши, Масло сливочное		
		50	<b>Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27</b>	<b>Батон</b>	9-14
<i>Сб.рец.2008 Ижевск</i>	149	200	<b>Калорийность-145, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-25, ВитаминA-20, ВитаминC-1</b>	<b>Какао с молоком</b>	17-43
			Какао-порошок, Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок, Вода		
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>Калорийность-786, Белки-17, Жиры-38, Углеводы-96, ВитаминA-199, ВитаминC-3, ВитаминPP-1</b>		<b>98-00</b>

Директор

Чугалаев А.Х.

Шеф повар

Захарикова И.Н.

Калькулятор

Никитина Т.В.

четверг

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Обед-8 комплекс (для ОВЗ 2 корп.)</u></b>					
Сб.рец.2004г.М осква	132	250/12,5/10	<b>Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, Витамина-21, ВитаминС-17, ВитаминРР-2</b>  Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потрох. каша бородин., Сметана , Приправы	<b>Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной</b>	22-37
Сб.рец.2008 Ижевск	77	90	<b>Калорийность-170, Белки-17, Жиры-9, Углеводы-5, Витамина-4-38, ВитаминС-1, ВитаминРР-3</b>  Мясо говядина полуф. заморож. в блоках для дет. питания, Яйца, Морковь, Молоко пастер.2,5 жирн. . Сухари панировочные, Масло растительное, Соль поваренная пищевая., Масса полуфабриката	<b>Котлеты "Здоровье"</b>	85-00
Сб.рец.2008 Ижевск	92	150	<b>Калорийность-154, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-22, Витамина-4-32, ВитаминС-26, ВитаминРР-2</b>  Картофель, Молоко пастер.2,5 жирн. , Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Картофельное пюре .</b>	19-67
Сб.рец.2004г.М осква	631	150	<b>Калорийность-103, Углеводы-25, ВитаминС-11</b>  Сахар-песок, Лимонная кислота, Манодарин, Яблоки, Вода	<b>Хлеб пшеничный</b>  <b>Компот из свежих плодов</b>	6-14 10-61
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-723, Белки-29, Жиры-25, Углеводы-95, ВитаминА-91, ВитаминВ2-1, ВитаминС-56, ВитаминРР-7		<b>143-79</b>
<b>Итого за день</b>			Калорийность-723, Белки-29, Жиры-25, Углеводы-95, ВитаминА-91, ВитаминВ2-1, ВитаминС-56, ВитаминРР-7		<b>143-79</b>

Директор

Чугаев А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.

четверг

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u></b>					
Сб.рец.2004г.М осква	97	20	Калорийность-75, Белки-5, Жиры-6, Витамина-42	<b>Сыр голланд. порциями</b>	24-15
Сб.рец.2011г.(О оинконые организации)	314	200/10	Калорийность-299, Белки-8, Жиры-12, Углеводы-38, Витамина-59, ВитаминС-1, ВитаминРР-1	<b>Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным,,</b>	32-80
		50	Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок, Соль поваренная пищевая, Крупа овсяная "геркулес", Вода, Масса каши, Масло сливочное		
		40/1шт.	Калорийность-130, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-27	<b>Батон</b>	9-14
			Калорийность-170, Белки-3, Жиры-7, Углеводы-29, Витамина-4	<b>Печенье сахарное</b>	8-34
Сб.рец.2004г.М осква	692	200	Калорийность-132, Белки-4, Жиры-3, Углеводы-23, Витамина-20, ВитаминС-1	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	18-14
			Кофейный напиток, Молоко пастер.2,5 жирн., Сахар-песок		
<b>Итого за Завтрак</b>			Калорийность-805, Белки-24, Жиры-30, Углеводы-117, Витамина-125, ВитаминС-3, ВитаминРР-1		<b>92-57</b>
<b><u>Обед-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u></b>					
Сб.рец.2004г.М осква	50	60	Калорийность-139, Белки-3, Жиры-12, Углеводы-5, Витамина-20, ВитаминС-5	<b>Салат из свеклы с сыром.</b>	18-17
			Свекла красная, Сыр голландский, Чеснок, Соль поваренная пищевая, Масло растительное		
Сб.рец.2004г.М осква	132	250/12,5/10	Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, Витамина-21, ВитаминС-17, ВитаминРР-2	<b>Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной</b>	22-37
			Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая, Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потрох.1 кг.бройл., Сметана, Приправы		
Сб.рец.2008 Ижевск	77	90	Калорийность-170, Белки-7, Жиры-9, Углеводы-5, Витамина-38, ВитаминС-1, ВитаминРР-3	<b>Котлета "Здоровье"</b>	85-00
			Мясо говядина полуп.заморож. в блоках для дет.питания, Яйца, Морковь, Молоко пастер.2,5 жирн., Сухари панировочные, Масло растительное, Соль поваренная пищевая, Масса полуфабриката		
Сб.рец.2008 Ижевск	92	150	Калорийность-154, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-22, Витамина-32, ВитаминС-26, ВитаминРР-2	<b>Картофельное пюре .</b>	19-67
		40	Картофель, Молоко пастер.2,5 жирн., Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.		
Сб.рец.2004г.М осква	631	150	Калорийность-103, Углеводы-25, ВитаминС-11	<b>Хлеб пшеничный</b>	4-91
			Сахар-песок, Лимонная кислота, Мандариньи, Яблоки, Вода		
<b>Итого за Обед</b>			Калорийность-839, Белки-31, Жиры-37, Углеводы-95, Витамина-111, ВитаминВ2-1, ВитаминС-61, ВитаминРР-7		<b>160-73</b>
<b><u>Полдник-8комплекс (1-4 кл.полный день)</u></b>					
Сб.рец.2004г.М осква	738	75	Калорийность-208, Белки-6, Жиры-7, Углеводы-31, Витамина-28, ВитаминС-6, ВитаминРР-1	<b>Пирожки печенные с луком зелен.и яйцом</b>	27-11
			Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Масло растительное, Вода, Яйца, Соль поваренная пищевая, Дрожжи сухие, Масса теста, Лук зеленый, Масло сливочное, Масса фарши, Масса полуфабриката		
Сб.рец.2004г.М осква	707	200	Калорийность-110, Белки-1, Углеводы-25, Витамина-2 600, ВитаминС-8	<b>Сок фруктовый</b>	14-36
	110/1шт.		Калорийность-52, Углеводы-11, ВитаминС-18	<b>Яблоки</b>	13-85
<b>Итого за Полдник</b>			Калорийность-369, Белки-7, Жиры-7, Углеводы-67, Витамина-2 628, ВитаминС-32, ВитаминРР-1		<b>55-32</b>
<b>Итого за день</b>			Калорийность-2 014, Белки-62, Жиры-75, Углеводы-278, Витамина-2 865, ВитаминВ1-1, ВитаминВ2-1, ВитаминС-96, ВитаминРР-9		<b>308-62</b>

Директор

Чугалеев А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.

**четверг**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>Обед-бкомплекс (1-4 кл.)</b>					
Сб.рец.2008 Ижевск	77	50	<b>Калорийность-94, Белки-9, Жиры-5, Углеводы-3, Витамина-21, ВитаминС-1, ВитаминРР-2</b> Мясо говядина, полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Яйцо, Морковь, Молоко пастер.2,5 жирн., Сухари панировочные, Масло растительное, Соль поваренная пищевая, Масса полуфабриката	<b>Котлета "Здоровье"</b>	47-22
Сб.рец.2008 Ижевск	92	140	<b>Калорийность-144, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-20, Витамина-29, ВитаминС-24, ВитаминРР-2</b> Картофель, Молоко пастер.2,5 жирн., Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Картофельное пюре .</b>	18-36
		40	<b>Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1</b> Сахар-песок, Лимонная кислота, Манодариньи, Яблоки, Вода	<b>Хлеб пшеничный.</b>	4-91
Сб.рец.2004г.М осква	631	150	<b>Калорийность-103, Углеводы-25, ВитаминС-11</b> Сахар-песок, Лимонная кислота, Манодариньи, Яблоки, Вода	<b>Компот из свежих плодов</b>	10-61
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-432, Белки-16, Жиры-11, Углеводы-68, ВитаминА-51, ВитаминС-37, ВитаминРР-3					<b>81-10</b>
<b>Обед-7комплекс (1-4 кл)</b>					
Сб.рец.2004г.М осква	132	250/12,5/10	<b>Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, Витамина-21, ВитаминС-17, ВитаминРР-2</b> Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потр.1 кг.бройл., Сметана , Приправы	<b>Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной</b>	22-37
Сб.рец.2008 Ижевск	77	50	<b>Калорийность-94, Белки-9, Жиры-5, Углеводы-3, Витамина-21, ВитаминС-1, ВитаминРР-2</b> Мясо говядина, полуф.заморож.в блоках для дет.питания, Яйцо, Морковь, Молоко пастер.2,5 жирн., Сухари панировочные, Масло растительное, Соль поваренная пищевая, Масса полуфабриката	<b>Котлета "Здоровье"</b>	47-22
Сб.рец.2008 Ижевск	92	140	<b>Калорийность-144, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-20, Витамина-29, ВитаминС-24, ВитаминРР-2</b> Картофель, Молоко пастер.2,5 жирн., Масло сливочное, Соль поваренная пищевая.	<b>Картофельное пюре .</b>	18-36
		40	<b>Калорийность-90, Белки-3, Углеводы-20, ВитаминС-1</b> Сахар-песок, Лимонная кислота, Манодариньи, Яблоки, Вода	<b>Хлеб пшеничный.</b>	4-91
Сб.рец.2004г.М осква	631	150	<b>Калорийность-103, Углеводы-25, ВитаминС-11</b> Сахар-песок, Лимонная кислота, Манодариньи, Яблоки, Вода	<b>Компот из свежих плодов</b>	10-61
<b>Итого за Обед</b> Калорийность-614, Белки-21, Жиры-21, Углеводы-86, ВитаминА-72, ВитаминС-54, ВитаминРР-6					<b>103-47</b>

Директор

Чугалаев А.Х.

Повар

Саликова Л.А.

Калькулятор Никитина Т.В.

**четверг**

Источник Рецептуры	Номер	Выход (г)	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микрэлементы (мг)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>Обед-Льготники (дети м\д.1 корп.)</u></b>					
Сб.рец.2004г.М осква	132	250/12,5/10	<b>Калорийность-183, Белки-5, Жиры-10, Углеводы-18, ВитаминА-21, ВитаминС-17, ВитаминРР-2</b>  Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурцы консервированные, Соль поваренная пищевая., Масло растительное, Крупа перловая, Вода, Цыплята потрохами, Сметана, Приправы	<b>Рассольник ленинградский с мясом птицы со сметаной</b>	22-35
Сб.рец.2004г.М осква	297	150	<b>Калорийность-227, Белки-8, Жиры-6, Углеводы-36, ВитаминА-21, ВитаминРР-1</b>  Масло сливочное, Соль поваренная пищевая., Крупа гречневая., Вода	<b>Каша гречневая рассыпчатая.</b>	13-23
Сб.рец.1994г.	25	90	<b>Калорийность-195, Белки-2, Жиры-19, Углеводы-5, ВитаминА-14, ВитаминС-11</b>  Картофель, Лук репчатый, Огурцы свежие, Помидоры свежие, Соль поваренная пищевая., Зеленый горошек, Яйца, Масло растительное, Зелень п-ф	<b>Салат "Летний"</b>	26-06
	60		<b>Калорийность-136, Белки-5, Жиры-1, Углеводы-30, ВитаминС-1</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	7-37
Сб.рец.2004г.М осква	638	200	<b>Калорийность-166, Белки-2, Углеводы-39, ВитаминС-1, ВитаминРР-1</b>  Курица, Сахар-песок, Лимонная кислота, Вода	<b>Компот из кураги</b>	12-10
<b>Итого за Обед Калорийность-906, Белки-21, Жиры-35, Углеводы-127, ВитаминА-56, ВитаминС-31, ВитаминРР-4</b>					
<b>81-11</b>					

Директор

Чугаев А.Х.

Шеф повар

Захарикова И.Н.

Калькулятор

Никитина Т.В.