

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



Султорова М.С.  
2024г.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " / /  
2024г.

Меню  
Понедельник 2.1  
На 09 сентября 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
200	<b>Каша овсяная молочная</b> <i>вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль</i>	пор	168
30	<b>Соус ягодный</b> <i>ягода (клубника), сахар, вода питьевая</i>	пор	68
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	42
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>		
60	<b>Салат из помидор и огурцов</b> <i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i>	пор	62,69
200	<b>Рассольник ленинградский со сметаной</b> <i>бульон и /или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	86
200	<b>Паста карбонара</b> <i>спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное, чеснок, соль)</i>	пор	298
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
200	<b>Рагу из курицы</b> <i>картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.</i>	пор	224
60	<b>Огурец свежий</b> <i>огурцы свежие</i>	пор	8,4
200	<b>Напиток клубничный</b> <i>вода питьевая, клубника, сахар-песок</i>	пор	66
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
250	<b>Каша овсяная молочная</b>	пор	210
	<i>вода питьевая, молоко, хлопья овсяные геркулес, сахар-песок, масло сливочное, соль</i>	пор	
30	<b>Соус ягодный</b>		68
	<i>ягода (клубника), сахар, вода питьевая</i>		
10	<b>Масло сливочное</b>	пор	74,89
	<i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>		
200	<b>Чай с лимоном</b>	пор	42
	<i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		
<b>Обед 5-11 класс 105 руб.</b>			
100	<b>Салат из помидор и огурцов</b>	пор	104,8
	<i>огурцы свежие, помидоры свежие, масло растительное, лук репчатый, зелень (петрушка), соль</i>		
250	<b>Рассольник ленинградский со сметаной</b>	пор	108
	<i>бульон и/или вода, картофель свежий, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, соль.</i>		
220	<b>Паста карбонара</b>	пор	327
	<i>спагетти отварные, соус карбонара (молоко, вода, ветчина, мука, масло сливочное, чеснок, соль)</i>		
180	<b>Компот из сухофруктов</b>	пор	76
	<i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>		
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	54,8
	<i>промышленного производства</i>		
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	пор	103,6
	<i>промышленного производства</i>		
<b>Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
200	<b>Рагу из курицы</b>	пор	224
	<i>картофель свежий, мясо курицы, вода, морковь свежая, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль.</i>		
100	<b>Огурец свежий</b>	пор	14
	<i>огурцы свежие</i>		
200	<b>Напиток клубничный</b>	пор	66
	<i>вода питьевая, клубника, сахар-песок</i>		
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	пор	164,4
	<i>промышленного производства</i>		

УТВЕРЖДАЮ  
 Генеральный директор МАУ «КП «ДК»



Гуськова М.С.  
 2024г.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 " " \_\_\_\_\_ 2024г.

Меню  
 Вторник 2.2  
 На 10 сентября 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
200	<b>Хлопья кукурузные с молоком</b> <i>молоко, хлопья кукурузные</i>	пор	244
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко / груша</i>	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
180	<b>Кофейный напиток из цикория с молоком</b> <i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	78
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>		
60	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> <i>свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль</i>	пор	64
200	<b>Суп рыбный с горбушей</b> <i>вода, картофель, пишено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.</i>	пор	87
90	<b>Наггетсы куриные</b> <i>филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	пор	256
30	<b>Соус томатный</b> <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>	пор	17,6
150	<b>Картофель запеченный</b> <i>картофель, чеснок, масло растительное, соль.</i>	пор	205
180	<b>Компот из яблок</b> <i>вода питьевая яблоки свежие, сахар</i>	пор	34
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
150	<b>Суфле творожное запеченное</b> <i>творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.</i>	пор	236,48
30	<b>Соус ягодный</b> <i>ягода (вишня с/м) вода, сахар-песок.</i>	пор	71
100	<b>Фрукты свежие по сезонности.</b> <i>яблоко / груша</i>	пор	38
200	<b>Напиток вишневый</b> <i>вода питьевая, сахар-песок, вишня</i>	пор	66
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
200	<b>Хлопья кукурузные с молоком</b> <i>молоко, хлопья кукурузные</i>	пор	244
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко / груша</i>	пор	47
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
200	<b>Кофейный напиток из цикория с молоком</b> <i>Вода, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	86
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
<b>Обед 5-11 класс 105 руб.</b>			
100	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> <i>свекла, зеленый горошек, масло растительное, соль</i>	пор	105,93
250	<b>Суп рыбный с горбушей</b> <i>вода, картофель, тиено, горбуша в с/с, лук репчатый, морковь, помидор, масло растительное, соль.</i>	пор	109
100	<b>Наггетсы куриные</b> <i>филе куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	пор	281,6
30	<b>Соус томатный</b> <i>вода, томат паста, сахар, соль</i>		17,6
180	<b>Картофель запеченный</b> <i>картофель, чеснок, масло растительное, соль.</i>	пор	246
180	<b>Компот из яблок</b> <i>вода питьевая, яблоки свежие, сахар</i>	пор	34
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
180	<b>Суфле творожное запеченное</b> <i>творог, молоко, яйцо, мука пшеничная, сахар, масло сливочное, соль.</i>	пор	283,77
30	<b>Соус ягодный</b> <i>ягода (вишня с/м) вода, сахар-песок.</i>	пор	71
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко / груша</i>	пор	47
200	<b>Напиток вишневый</b> <i>вода питьевая, сахар-песок, вишня</i>	пор	66
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " \_\_\_\_\_ 2024г.

На 11 сентября 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
150	<b>Вареники с творогом</b> <i>промышленного производства</i>	пор	314,25
30	<b>Соус ягодный</b> <i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i>	пор	71
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко / груша</i>	пор	47
180	<b>Какао-напиток на молоке</b> <i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</i>	пор	84
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
	<b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>		
60	<b>Салат из свежей капусты с свежим огурцом</b> <i>капуста белокочанная, огурцы свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	56
200	<b>Суп гороховый</b> <i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	118
10	<b>Гренки из пшеничного хлеба</b>	пор	27,4
90	<b>Фишболы</b> <i>Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные масло растительное, соль</i>	пор	153,9
150	<b>Рагу из овощей</b> <i>картофель, лук репка, морковь, капуста б/к, томат паста, масло растительное, соль</i>	пор	135,3
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
90	<b>Гуляш из мяса птицы (курица)</b> <i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i>	пор	95
150	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	182
20	<b>Зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	<b>Сок фруктовый</b> <i>промышленного производства</i>	пор	90
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
<b>Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
170	<b>Вареники с творогом</b> <i>промышленного производства</i>	пор	356,15
30	<b>Соус ягодный</b> <i>ягода (вишня), вода, сахар-песок.</i>	пор	71
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко / груша</i>	пор	47
200	<b>Какао-напиток на молоке</b> <i>молоко, вода питьевая, сахар-песок, какао-порошок.</i>	пор	93
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6
<b>Обед 5-11 класс 105 руб.</b>			
100	<b>Салат из свежей капусты с свежим огурцом</b> <i>капуста белокочанная, огурцы свежие, масло растительное, зелень (петрушка), соль</i>	пор	93,34
250	<b>Суп гороховый</b> <i>бульон и/или вода, картофель свежий, морковь свежая, горох колотый, лук репчатый свежий, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	148
10	<b>Гренки из пшеничного хлеба</b>	пор	27,4
90	<b>Фишболы</b> <i>Рыбное филе, лук репка, яйцо, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	пор	153,9
180	<b>Рагу из овощей</b> <i>картофель, лук репка, морковь, капуста б/к, томат паста, масло растительное, соль</i>	пор	162,36
180	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	76
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
<b>Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>			
100	<b>Гуляш из мяса птицы (курица)</b> <i>филе куриное, лук репка, морковь, томат паста, мука, масло сливочное, соль.</i>	пор	106
180	<b>Каша гречневая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>	пор	219
20	<b>Зефир</b> <i>промышленного производства</i>	пор	62
200	<b>Сок фруктовый</b> <i>промышленного производства</i>	пор	90
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " 2024г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
210	<b>Омлет</b> <i>яйцо, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	276,64
200	<b>Кофейный напиток из цикория с молоком</b> <i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	86,2
20	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>	пор	72
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164.4
	<b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>		
60	<b>Салат «Стенной»</b> <i>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</i>	пор	84
200	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	109
180	<b>Плов с курицей</b> <i>вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</i>	пор	312
200	<b>Лимонад лимонный</b> <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	90,14
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54.8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103.6
	<b>Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
90	<b>Биточки рубленые куриные</b> <i>мясо куриное, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	177
150	<b>Пюре картофельное</b> <i>картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	145
50	<b>Салат из моркови с растительным маслом</b> <i>морковь, масло растительное, сахар-песок</i>	пор	29
200	<b>Компот из ягод</b> <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54.8

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
210	<b>Омлет</b> <i>яйцо, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	277
50	<b>Горошек зеленый консервированный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	20
200	<b>Кофейный напиток из цикория с молоком</b> <i>Вода питьевая, сахар, цикорий, молоко</i>	пор	86,2
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
20	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>	пор	72
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
	<b>Обед 5-11 класс 105 руб.</b>		
100	<b>Салат «Степной»</b> <i>картофель, морковь, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное, горошек зеленый консервированный.</i>	пор	140
250	<b>Суп с лапшой</b> <i>бульон и /или вода, макаронные изделия, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль.</i>	пор	127
200	<b>Плов с курицей</b> <i>вода, мясо курицы, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль.</i>	пор	347
200	<b>Лимонад лимонный</b> <i>вода питьевая, лимоны, сахар-песок</i>	пор	90,14
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
	<b>Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
100	<b>Биточки рубленые куриные</b> <i>филе курицы, молоко, хлеб пшеничный, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	197
180	<b>Пюре картофельное</b> <i>картофель свежий, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	175
50	<b>Салат из моркови с растительным маслом</b> <i>морковь, масло растительное, сахар-песок</i>	пор	29
200	<b>Компот из ягод</b> <i>вода питьевая, смородина, сахар-песок</i>	пор	86
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор МАУ «КП «ДК»

СОГЛАСОВАНО



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
" " / \_\_\_\_\_ /  
2024г.

На 13 сентября 2024 г.

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
200	<b>Каша рисовая с изюмом</b> <i>крупа рисовая, сахар, изюм, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	193
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	40
20	<b>Кондитерское изделие / Печенье</b> <i>промышленного производства</i>	пор	79
10	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>	пор	36
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
	<b>Обед 1-4 класс 105 руб.</b>		
60	<b>Винегрет</b> <i>морковь, свекла, картофель, лук-репка, зсл.горошек, капуста квашеная, огурец сол.масло растительное</i>	пор	67
200	<b>Щи из б/к капусты с картофелем, журицей и сметаной</b> <i>бульон и/или вода, картофель, капуста, морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	70,41
180	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> <i>пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.</i>	пор	346
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая, сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
	<b>Полдник 1-4 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
150	<b>Оладьи</b> <i>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.</i>	пор	288,5
20	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> <i>промышленного производства</i>	пор	64
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко / груша</i>	пор	47
200	<b>Сок фруктовый</b> <i>промышленного производства</i>	пор	90
40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	109,6

Выход	Название	Ед. изм.	ккал
	<b>Завтрак 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
230	<b>Каша рисовая с изюмом</b> <i>крупа рисовая ,сахар ,изюм,, молоко, масло сливочное, соль.</i>	пор	221
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>вода питьевая, сахар-песок, чай черный среднелистовой</i>	пор	40
30	<b>Кондитерское изделие / Печенье</b> <i>промышленного производства</i>	пор	118,5
20	<b>Сыр</b> <i>Сыр полутвердый мдж не менее 45%</i>	пор	72
10	<b>Масло сливочное</b> <i>промышленного производства БЗМЖ мдж не менее 80%</i>	пор	74,89
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4
	<b>Обед 5-11 класс 105 руб.</b>		
100	<b>Винегрет овощной</b> <i>морковь ,свекла ,картофель ,лук-репка ,зел.горошек,капуста квашеная ,огурец сол.масло растительное</i>	пор	112
250	<b>Щи из б/к капусты с картофелем ,курицей и сметаной</b> <i>бульон и/или вода, картофель ,капуста , морковь свежая, сметана, лук репчатый, куриное мясо, масло подсолнечное, соль.</i>	пор	83
200	<b>Пельмени с маслом сливочным</b> <i>пельмени детские (промышленного производства), масло сливочное, соль.</i>	пор	388
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>вода питьевая , сухофрукты смесь, сахар-песок</i>	пор	84
20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	54,8
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>промышленного производства</i>	пор	103,6
	<b>Полдник 5-11 класс 78 руб. 66 коп.</b>		
160	<b>Оладьи из муки пшеничной</b> <i>мука пшеничная, молоко, вода, масло подсолнечное, яйцо, сахар, соль, дрожжи.</i>	пор	308,2
30	<b>Молоко сгущенное с сахаром</b> <i>промышленного производства</i>	пор	96
100	<b>Фрукты свежие по сезонности</b> <i>яблоко / груша</i>	пор	47
200	<b>Сок фруктовый</b> <i>промышленного производства</i>	пор	90
60	<b>Хлеб из муки пшеничной</b> <i>промышленного производства</i>	пор	164,4