

УТВЕРЖДЕНО:
Зам. директора по УР ГКОУ
"Буденновский казачий кадетский корпус им. В. В. Попова"
И. В. Ломанова

МЕНЮ: 04.02.2025

| Наименование блюда | Выход порции в гр/шт |
|--|-------------------------|
| <i>Завтрак:</i> | |
| Бутерброд с сыром и маслом сливочным | 5/15/30 |
| Каша жидкая, молочная из крупы гречневой с маслом сливоч | 250 |
| Чай с сахаром и молоком | 200 |
| Хлеб пшеничный | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 45 |
| Фрукты свежие (яблоки) | 300 |
| Яйцо отварное | 1 |
| <i>Обед:</i> | |
| Сельдь с луком | 80 |
| Борщ со свежей капустой, картофелем и сметанной | 250 |
| Птица тушенная в соусе (соус красный основной) | 120/100 |
| Каша ячневая рассыпчатая с маслом сливочным | 200 |
| Компот из сухофруктов | 200 |
| Хлеб пшеничный | 120 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 45 |
| <i>Полдник:</i> | |
| Печенье (кондитерское изделие) | 40 |
| Какао с молоком и сахаром | 200 |
| <i>Ужин:</i> | |
| Салат из свеклы отварной | 100 |
| Тефтели из говядины (соус сметанный) | 100/100 |
| Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным | 200 |
| Чай с лимоном и сахаром | 200 |
| Хлеб пшеничный | 75 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 45 |
| <i>2-й Ужин:</i> | |
| Ряженка 2,5% | 200 |
| Вафли (кондитерское изделие) | 40 |