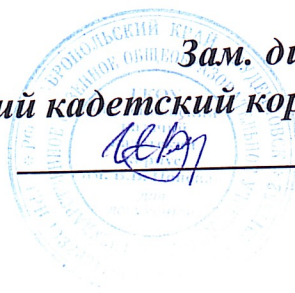


УТВЕРЖДЕНО:
Зам. директора по УР ГКОУ
"Буденновский казачий кадетский корпус им. В. В. Попова"
И. В. Ломанова



МЕНЮ: 24.02.2025

Наименование блюда	Выход порции в гр/шт
<i>Завтрак:</i>	
Бутерброд с сыром и маслом сливочным	5/15/30
Каша вязкая, молочная из крупы геркулесовой с маслом слив	250
Кофейный напиток с молоком и сахаром	200
Хлеб пшеничный	30
Хлеб ржано-пшеничный	45
Яйцо отварное	1
<i>2-й Завтрак:</i>	
Фрукты свежие (апельсины)	250
<i>Обед:</i>	
Салат из свеклы отварной	100
Рассольник ленинградский	250
Бефстроганов	120/100
Макаронные изделия отварные	200
Компот из сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	120
Хлеб ржано-пшеничный	45
<i>Полдник:</i>	
Вафли (кондитерское изделие)	40
Молоко 3,2% кипяченое	200
<i>Ужин:</i>	
Икра морковная	100
Шницель из мяса говядины (соус красный основной)	120/50
Каша рассыпчатая из крупы пшеничной 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
Шоколад молочный (кондитерское изделие)	20