



ЛАНЧ 185 ₺

ДЕНЬ

1. Овощи по сезону (помидоры соленые) 60 г
2. Суп овощной «Калейдоскоп» на курином бульоне 250 г
3. Биточки «Митлофф с помидором и сыром» 100 г
4. Картофель по-деревенски с паприкой 180 г
5. Компот из свежих плодов (яблок) 200 г
6. Булочка «Аппетитная с кунжутом» 70 г
7. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 2

1. Овощи по сезону (огурцы соленые) 60 г
2. Суп картофельный с мясными фрикадельками и вермишелью 250/32 г
3. Куриная отбивная в сырной заливке 100 г
4. Каша гречневая рассыпчатая «Мозаика» 180 г
5. Булочка с чесноком 70 г
6. Компот из смеси сухофруктов 200 г
7. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 3

1. Морковь по-корейски 60 г
2. Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне 250 г
3. Зразы картофельные с мясом 180 г
4. Чай черный с вишней 200 г
5. Круассан «Наслаждение» 40 г
6. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 4

1. Овощи по сезону (помидоры соленые) 60 г
2. Борщ Брутальный на костном бульоне 250 г
3. Отбивная из куриного филе с овощами и сыром 100 г
4. Булгур с овощами 180 г
5. Компот из свежих плодов (яблок) 200 г
6. Булочка «Аппетитная с кунжутом» 70 г
7. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 5

1. Овощи по сезону (огурцы соленые) 60 г
2. Суп-харчо на костном бульоне 250 г
3. Запеканка «Куручка по-деревенски» 300 г
4. Булочка с чесноком 70 г
5. Компот из смеси сухофруктов 200 г
6. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 6

1. Морковь по-корейски 60 г
2. Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне 250 г
3. Зразы «Мясная черепашка» 100 г
4. Кус-кус с овощами (гарнир) 180 г
5. Круассан «Наслаждение» 40 г
6. Напиток лимонный 200 г
7. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 7

1. Овощи по сезону (помидоры соленые) 60 г
2. Борщ Брутальный на костном бульоне 250 г
3. Отбивная из куриного филе с овощами и сыром 100 г
4. Макароны изделия отварные «Фарфалле по-волгоградски» 180/5 г
5. Компот из свежих плодов (яблок) 200 г
6. Булочка с чесноком 70 г
7. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 8

1. Морковь по-корейски 60 г
2. Суп-лапша по-домашнему с курочкой 250 г
3. Зразы «Мясной митбол» 100 г
4. Каша рисовая рассыпчатая «Янтарная» 180 г
5. Круассан «Наслаждение» 40 г
6. Компот из сушеных ягод (изюм) 200 г
7. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 9

1. Овощи по сезону (огурцы соленые) 60 г
2. Суп-харчо на костном бульоне 250 г
3. Рыбные палочки 110 г
4. Картофель по-деревенски с паприкой 180 г
5. Булочка «Аппетитная с кунжутом» 70 г
6. Компот из смеси сухофруктов 200 г
7. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 10

1. Морковь по-корейски 60 г
2. Суп с «Морской говядиной» 250 г
3. Биточки «Митлофф с помидором и сыром» 100 г
4. Рис отварной с овощами 180 г
5. Компот из свежих плодов (яблок) 200 г
6. Булочка с чесноком 70 г
7. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 11

1. Овощи по сезону (помидоры соленые) 60 г
2. Суп картофельный с мясными фрикадельками и вермишелью 250/32 г
3. Зразы «Мясная черепашка» 100 г
4. Картофельное пюре по-домашнему 180 г
5. Чай черный со смородиной 200 г
6. Круассан «Наслаждение» 40 г
7. Хлеб пшеничный 30 г

ДЕНЬ 12

1. Овощи по сезону (огурцы соленые) 60 г
2. Щи «Традиционные» на костном бульоне 250 г
3. Люля-кебаб куриный 100 г
4. Каша гречневая рассыпчатая «Мозаика» 180 г
5. Чай черный с яблоком свежим 200 г
6. Булочка «Аппетитная с кунжутом» 70 г
7. Хлеб пшеничный 30 г