ФГБОУ ВО ПГМУ им.академика Е.А.Вагнера Минздрава России

Утверждаю и.о.ректора ---------- Н.В.Минаева

10.01.2021г.

Меню общее для диабетиков (диета №9)

Салаты:	**Выход**	**Цена**
1. Салат из свеклы с подсолн.маслом	100гр	24=00
2. Салат капустный с подсолн. маслом	100гр	24=00
3. Салат из моркови со сметаной	100гр	28=00
4. Салат из редиса со сметаной	100гр	30=00
5. Салат из помидоров и огурцов с под. маслом	100гр	35=00
6. Салат из помидоров и огурцов со сметаной	100гр	38=00
Кисломолочные продукты:		
1. Сметана 15%	100гр	45-00
2. Творог 5% со сметаной 15%;	80/20гр	45=00
3. Кефир 1,5%	200гр	26=00
4. Йогурт 1,5%	200гр	30=00
Каши:		
1. Каша геркулесовая на молоке	150гр	28=00
2. Каша гречневая на молоке	150гр	28=00
3. Каша пшенная на молоке	150гр	28=00
4. Каша ячменная на молоке	150гр	28=00
Первые блюда:		
1. Суп куриный с вермишелью	250гр	40=00
2. Борщ на курином бульоне со сметаной	250гр	40=00
3. Щи на курином бульоне со сметаной	250гр	40=00
4. Суп гороховый с ржаными гренками	250гр	40=00
5. Суп-пюре овощной с зеленью	250гр	40=00
6. Борщ постный со сметаной	250гр	32=00
7. Щи постные со сметаной	250гр	32=00
Горячие блюда:		
1. Кура отварная	100гр	60=00
2. Мясо говядины отварное	50гр	70=00
3. Котлеты из говядины паровые	50гр	40=00
4. Биточки куриные	50гр	55=00
5. Бефстроганов из отварной говядины	50/50гр	75=00
6. Кура тушеная с овощами		
7. Мясо говядины тушеное с овощами	50/200гр	95=00

Гарниры:

1.	Картофель отварной	150гр	28=00
2.	Капуста тушеная	150гр	30=00
3.	Кабачки тушеные	150гр	30=00
4.	Свекла тушеная со сметаной	150гр	30=00
5.	Каша гречневая	150гр	22=00
6.	Каша перловая с овощами	150гр	22-00

Дополнительные блюда:

1.	Котлеты морковные	150гр	30=00
2.	Котлеты свекольные	150гр	30=00
3.	Запеканка капустная	150гр	30=00
4.	Сырники творожные	150гр	45=00

Напитки:

1.	Соки: томатный, фруктово-ягодный	200гр	20=00
2.	Чай с молоком	200гр	15=00
3.	Напиток из шиповника	200гр	20=00