

უფასო სასადილოების მომსახურების პროგრამის მენიუ

უმწეოთა ერთჯერადი (სადილი) კვების ერთკვირიანი მენიუ
სეზონურობის გათვალისწინებით
ზამთარი-გაზაფხული

<u>ორ შაბათი</u> 1. მაწვნის შეჭამანდი – 400გ; 2. წიწიბურას ფანტია ფაფა – 150გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	<u>სამ შაბათი</u> 1. ბორში ვეგეტარიანული – 400გ; 2. მაკარონი ყველით 35/200გ; 3. ასკილის ნაყენი – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;
<u>ოთხ შაბათი</u> 1. ხაბახუბა-ბოსტნეულის სალათი (ვინეგრეტი) – 150გ; 2. ღობიო ამოლესილი – 400გ; 3. ხილი – 80გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	<u>ხუთ შაბათი</u> 1. ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე – 400გ; 2. ქათამი (ბარკალი) შებრაწული ჩათუშული კომბოსტოს გარნირით 75/120გ; 3. ღიმონის ვიტამინიზირებული სასმელი – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;
<u>პარასკევი</u> 1. ბარდის წვნიანი – 400გ; 2. ბრინჯის ფლავი ქიშმიშით და ჩირით 180გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	<u>შაბათი</u> 1. მაკარონის ან ვერმიშელის წვნიანი – 400გ; 2. სოსისი წიწიბურას გარნირით 100/150გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;
<u>კვირა</u> 1. წვნიანი ხორცის გუფოებით – 400გ; 2. შვრიის ფანტელის (ჰერკულესი) ფაფა რძით – 250/50გ; 3. პური ხორბლის – 250გ;	

მენიუში გამოყენებული კერძების რეცეპტურა, ქიმიური შემადგენლობა
და ენერგეტიკული ღირებულება

პროდუქტის დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
ნაწი I	<u>1. მაწვნის შეჭამანდი</u>						
	მაწონი	40	40	1.12	1.28	1.8	23
	ხახვი	12	10	0.24	-	0.92	4.6
	ბრინჯი	30	30	1.92	0.13	21.75	96
	კვერცხი ცალობით	0.25	12	1.27	1.35	0.06	17.5
	ცხიმი ცხოველური	5	5	0.02	3.92	0.02	35.4
	ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	მწვანელი	7	5	-	-	-	-
	გამოსავალი	400		4.57	6.68	24.55	176.5
	<u>2. წიწიბურას ფანტია</u>						
	ფაფა						
	წიწიბურა	50	50	4.24	0.92	25.76	128.3
	ზეთი	10	10	-	9.9	-	89.1
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	წყალი	130	130	-	-	-	-
	გამოსავალი	150		4.24	10.82	25.76	217.4
	<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
	ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
	შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
	გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
	<u>4. პური</u>						
	სულ სადილზე	250	250	19.75	2.25	117.5	550
				28.68	19.75	186.73	1020

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
II დღე	<u>1. ბორში ვეგეტარიანული</u>						
	კომბოსტო	100	80	1.2	-	4.16	21.5
	ჭარხალი	85	68	0.75	-	7.14	21.4
	ხახვი	12	10	-	-	-	-
	სტაფილო	25	20	0.3	-	1.8	8.4
	კარტოფილი	65	50	0.85	-	10	43.4
	მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2
	ტომატ-პასტა	5	5	0.2	-	0.85	4.2
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	მცენარეული ცხიმი	8	8	-	7.9	-	71.1
	არაქანი	10	10	0.21	2.8	0.31	27.2
	გამოსაგალი	400		3.45	7.9	23.33	199
	<u>2. მაკარონი ყველით</u>						
	მაკარონი	50	50	5.6	0.8	34	168.8
	ცხიმი ცხოველური	10	10	0.04	7.82	0.04	78.0
	ყველი	35	30	5.6	4.2	0.9	63.5
	მარილი	2	2	-	-	-	-
	გამოსაგალი	150		11.24	12.82	34.94	310.3
	<u>3. ასკილის ნახარში</u>						
	ასკილი	20	20	-	-	-	-
	წყალი	200	200	-	-	-	-
	შაქარი	10	10	-	-	9.9	39.6
	გამოსაგალი	200		-	-	9.9	39.6
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			34.44	22.97	186	1098.6

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
III დღე	<u>1. ხაბახუბა (ვინეგრეტი)</u>						
	კარტოფილი	70	50	0.85	-	10	43
	სტაფილო	25	20	0.26	-	1.52	7.2
	ჭარხალი	38	30	0.33	-	3.09	14
	მჟავე კიტრი	35	30	0.21	-	0.39	2
	ლობიო	10	10	2.3	0.16	5.1	31.4
	ზეთი	7	7	-	6.9	-	62.3
	მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2.4
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	გამოსავალი	150		4.04	6.25	20.48	161.3
	<u>2. ლობიო ამოლესილი</u>						
	ლობიო	80	80	18.4	1.28	40.8	248.3
	ხახვი	10	7.8	0.22	-	7.6	31.3
	მწვანილი	5	4	0.12	-	0.2	0.5
	ნიორი	2	1.5	0.07	-	0.08	0.6
	სუნელები	0.5	0.5	-	-	-	-
	მარილი	1.5	1.5	-	-	-	-
	ზეთი	5	5	-	4.9	-	44.1
	გამოსავალი	400		18.81	6.2	48.68	324.8
	<u>3. ხილი</u>						
	(ვაშლი ან ციტრუსი)	80	60	0.3	-	7.32	60.96
	გამოსავალი						
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			42.9	14.7	193.9	1097

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ციხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
IV დღე	<u>1. ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე</u>						
	ქათმის ბულიონი	350	350	-	-	-	-
	ფქვილი ხორბლის	20	20	1.89	0.16	14.08	65
	კვერცხი (ცალობით)	0.5	24	2.54	2.7	0.12	35
	ხახვი	7	5				
	მარილი	1	1				
	გამოსავალი	400		4.43	2.86	14.2	100
	<u>2. ქათამი (ბარკალი) შებრაწული</u>						
	ქათამი	160	100	11.5	8.2	-	120
	ციხიმი ცხოველური	5	5	0.02	3.9	0.025	35.3
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	გამოსავალი	75		11.52	12.1	0.025	155.3
	<u>გარნირი: ჩათუშული კომბოსტო</u>						
	კომბოსტო	120	100	1.5	-	5.2	27
	ხახვი	24	20	0.5	-	1.84	9.4
	ტომატ-პასტა	5	5	0.2	-	1	4.8
	ზეთი	5	5	-	4.9	-	44.1
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	გამოსავალი	120		2.2	4.9	8.04	85
	<u>3. ლიმონის (ან ნებისმიერი ციტრუსის) სასმელი</u>						
	ლიმონი	40	30	0.1	-	2.94	11.8
	შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
	გამოსავალი	180		0.1	-	17.84	71.4
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			42.1	27.41	157.84	1032

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
V დღე	<u>1. ბარდის წვნიანი</u>						
	ბარდა	60	60	11.04	0.76	30.6	186.2
	ხახვი	10	7.8	0.22	-	7.6	31.8
	სტაფილო	12	10	0.13	-	0.76	3.6
	მწვანელი	7	5	0.15	-	0.25	1.6
	ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
	მცენარეული ცხიმი	5	5	-	4.9	-	44.1
	მარილი	1.5	1.5	-	-	-	-
	გამოსავალი	400		11.54	5.66	39.21	267.3
	<u>2. ბრინჯის ფლავი</u>						
	ქიშმიშით და ჩირით						
	ბრინჯი	50	50	3.2	0.45	36.25	162
	ქიშმიში	10	10	0.15	-	6.8	27.8
	ჩირი	10	10	0.18	-	7.6	14.2
	შაქარი*	10	10	-	-	9.9	89.1
	კარაქი	10	10	0.04	7.82	0.04	70.7
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	წყალი	120	120	-	-	-	-
	გამოსავალი	180		3.57	8.27	60.59	363.8
	<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
	ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
	შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
	გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			34.98	16.2	236.2	1257

* - დიაბეტიანებისთვის შაქრის ჩანაცვლება ხდება სხვადასხვა დამატკბობლებით. დასაშვებია ქსილიტი, სორბიტი, ასპარტამი და ა.შ.

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
VI დღე	<u>1. მაკარონის ან ვერმიშელის წვნიანი</u>						
	მაკარონი ან ვერმიშელი	25	25	2.8	0.4	17.0	84.4
	კარტოფილი	50	32	0.54	-	6.4	27.8
	სტაფილო	15	12	0.15	-	0.8	3.8
	ხახვი	10	8.5	0.22	-	0.85	4.3
	ტომატ-პასტა	3	3	-	-	-	-
	მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2.12
	ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	ცხიმი	5	5	-	4.9	-	44.1
	გამოსავალი	400		3.86	5.3	25.8	166.5
	<u>2. სოსისი მოხარშული</u>						
	სოსისი	100	100	13	17.8	4.6	232
	გამოსავალი	100		13	17.8	4.6	232
	<u>2. წიწიბურას ფანტია</u>						
	ფაფა						
	წიწიბურა	50	50	4.24	0.92	25.76	128.3
	ზეთი	10	10	-	9.9	-	89.1
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	წყალი	130	130	-	-	-	-
	გამოსავალი	150		4.24	10.82	25.76	217.4
	<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
	ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
	შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
	გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			41.11	33.12	187.35	1196.1

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
VII დღე	1. წვნიანი ხორცის გუფთებით ხორცი საქონლის ხახვი	70	50	7.8	4.95	-	76.2
	მწვანილი	12	10	0.25	-	0.92	4.7
	ბრინჯი	7	5	-	-	-	-
	ტომატ-პასტა	25	25	1.6	0.21	18.12	80.8
	ზეთი	3	3	-	-	-	-
	ნიორი	5	5	-	4.9	-	44.1
	სუნელები	2	1.6	-	-	-	-
	შავი წიწაკა	0.5	0.5	-	-	-	-
	მარილი	0.3	0.3	-	-	-	-
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	გამოსავალი	400		9.65	10.06	19.04	206
	2. შვრიის ფანტელის „ჰერკულესის“ ფაფა	50	50	5.5	3.05	31	174
	„ჰერკულესი“ რძის ფხვნილი	10	50	1.4	1.61	2.3	29
	ცხიმი	5	5	0.02	3.92	0.02	25.46
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	გამოსავალი	250		6.92	8.58	32.32	228
	3. პური	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			37.12	2.89	185.5	1078.5

**უმწეოთა ერთჯერადი (სადილი) კვების ერთკვირიანი მენიუ
სეზონურობის გათვალისწინებით
ზაფხული-შემოდგომა**

<u>ორ შაბათი</u> 1. მაწვნის შეჭამანდი – 400გ; 2. წიწიბურას ფანტია ფაფა – 150გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	<u>სამ შაბათი</u> 1. ბორში ვეგეტარიანული – 400გ; 2. მაკარონი ყველით 35/200გ; 3. ასკილის ნაყენი – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;
<u>ოთხ შაბათი</u> 1. ხაბახუბა-ბოსტნეულის სალათი (ვინეგრეტი) – 150გ; 2. ღობიო ამოღესილი – 400გ; 3. ხილი – 80გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	<u>ხუთ შაბათი</u> 1. ჩიხირთმა ქათმის ბულიონზე – 400გ; 2. ბოსტნეულის სალათი 100 გ; 3. ქათამი (ბარკალი) შებრაწული 75; 4. კომპოტი ხილის 200 გ 4. პური ხორბლის – 250გ;
<u>პარასკევი</u> 1. ბარდის წვნიანი – 400გ; 2. ბოსტნეულის რაგუ (აჯაფსანდალი) 200გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	<u>შაბათი</u> 1. მაკარონის ან ვერმიშელის წვნიანი – 400გ; 2. სოსისი წიწიბურას გარნირით 100/150გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;
<u>კვირა</u> 1. წვნიანი ხორცის გუფთებით – 400გ; 2. შვრიის ფანტელის (ჰერკულესი) ფაფა რძით – 250/50გ; 3. კომპოტი ხილის – 200გ; 4. პური ხორბლის – 250გ;	

მენიუში გამოყენებული კერძების რეცეპტურა, ქიმიური შემადგენლობა
და ენერგეტიკული ღირებულება

პროდუქტის დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
I დღე	<u>1. მაწვნის შეჭამანდი</u>						
	მაწონი	40	40	1.12	1.28	1.8	23
	ხახვი	12	10	0.24	-	0.92	4.6
	ბრინჯი	30	30	1.92	0.13	21.75	96
	კვერცხი ცალობით	0.25	12	1.27	1.35	0.06	17.5
	ცხიმი ცხოველური	5	5	0.02	3.92	0.02	35.4
	ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	მწვანილი	7	5	-	-	-	-
	გამოსავალი	400		4.57	6.68	24.55	176.5
	<u>3. წიწიბურას ფანტია</u>						
	ფაფა	50	50				
	წიწიბურა	10	10	4.24	0.92	25.76	128.3
	ზეთი	1	1	-	9.9	-	89.1
	მარილი	130	130	-	-	-	-
	წყალი			-	-	-	-
	გამოსავალი	150		4.24	10.82	25.76	217.4
	<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
	ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
	შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
	გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			33.78	25.15	186.97	1090

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები,გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
II დღე	<u>1.ბორში ვეგეტარიანული</u>						
	კომბოსტო	100	80	1.2	-	4.16	21.5
	ჭარხალი	85	68	0.75	-	7.14	21.4
	ხახვი	12	10	-	-	-	-
	სტაფილო	25	20	0.3	-	1.8	8.4
	კარტოფილი	65	50	0.85	-	10	43.4
	მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2
	ტომატ-პასტა	5	5	0.2	-	0.85	4.2
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	მცენარეული ცხიმი	8	8	-	7.9	-	71.1
	არაქანი	10	10	0.21	2.8	0.31	27.2
	გამოსავალი	400		3.45	7.9	23.33	199
	<u>2. მაკარონი ყველით</u>						
	მაკარონი	50	50	5.6	0.8	34	168.8
	ცხიმი ცხოველური	10	10	0.04	7.82	0.04	78.0
	ყველი	35	30	5.6	4.2	0.9	63.5
	მარილი	2	2	-	-	-	-
	გამოსავალი	150		11.24	12.82	34.94	310.3
	<u>3. ასკიდის ნახარში</u>						
	ასკილი	20	20	-	-	-	-
	წყალი	200	200	-	-	-	-
	შაქარი	10	10	-	-	9.9	39.6
	გამოსავალი	200		-	-	9.9	39.6
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			34.44	22.97	186	1098.6

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
III დღე	<u>1. ხაბახუბა (ვინეგრეტი)</u>						
	კარტოფილი	70	50	0.85	-	10	43
	სტაფილო	25	20	0.26	-	1.52	7.2
	ჭარხალი	38	30	0.33	-	3.09	14
	მჟავე კიტრი	35	30	0.21	-	0.39	2
	ლობიო	10	10	2.3	0.16	5.1	31.4
	ზეთი	7	7	-	6.9	-	62.3
	მწვანელი	7	5	0.15	-	0.38	2.4
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	გამოსავალი	150		4.04	6.25	20.48	161.3
	<u>2. ლობიო ამოლესილი</u>						
	ლობიო	80	80	18.4	1.28	40.8	248.3
	ხახვი	10	7.8	0.22	-	7.6	31.3
	მწვანელი	5	4	0.12	-	0.2	0.5
	ნიორი	2	1.5	0.07	-	0.08	0.6
	სუნელები	0.5	0.5	-	-	-	-
	მარილი	1.5	1.5	-	-	-	-
	ზეთი	5	5	-	4.9	-	44.1
	გამოსავალი	400		18.81	6.2	48.68	324.8
	<u>3. ხილი</u>						
		80	60	0.3	-	7.32	60.96
	გამოსავალი						
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			42.9	14.7	193.9	1097

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
IV დღე	<u>1.ჩიხირთმა ქათმის ბუღიონზე</u>						
	ქათმის ბუღიონი	350	350	-	-	-	-
	ფქვილი ხორბლის	20	20	1.89	0.16	14.08	65
	კვერცხი (ცალობით)	0.5	24	2.54	2.7	0.12	35
	ხახვი	7	5				
	მარილი	1	1				
	გამოსავალი	400		4.43	2.86	14.2	100
	<u>2. ბოსტნეულის სალათი</u>						
	პომოდორი	40	40	0.2	-	1.6	7.2
	კიტრი	50	40	0.25	-	0.43	2.7
	ხახვი	7	5	0.08	-	0.3	15
	მწვანილი	7	5	-	-	-	-
	ზეთი	2	2	-	1.8	-	16.2
	გამოსავალი		80	0.53	1.8	2.33	27.6
	<u>3.ქათამი (ბარკალი) შებრაწული</u>						
	ქათამი	160	100	11.5	8.2	-	120
	ცხიმი ცხოველური	5	5	0.02	3.9	0.025	35.3
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	გამოსავალი	75		11.52	12.1	0.025	155.3
	<u>კომპოტი ხილის</u>						
	ხილი	40	35	0.12	-	4.02	11.8
	შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
	გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			38.55	23.9	161.8	994

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ-წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
V დღე	<u>1. ბარდის წვნიანი</u>						
	ბარდა	60	60	11.04	0.76	30.6	186.2
	ხახვი	10	7.8	0.22	-	7.6	31.8
	სტაფილო	12	10	0.13	-	0.76	3.6
	მწვანილი	7	5	0.15	-	0.25	1.6
	ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
	მცენარეული ცხიმი	5	5	-	4.9	-	44.1
	მარილი	1.5	1.5	-	-	-	-
	გამოსავალი	400		11.54	5.66	39.21	267.3
	<u>2. ბოსტნეულის რაგუ (აჯაფსანდალი)</u>						
	ბადრიჯანი	118	100	0.5	-	3.5	16.0
	პომიდორი	35	35	0.3	-	2.4	10.8
	ხახვი	12	10	0.16	-	0.6	3.0
	მწვანილი	7	5	-	-	-	-
	კარტოფილი	50	35	0.041	-	7	29.6
	ზეთი	10	10	-	9.9	-	89.1
	ტომატ-პასტა	3	3	-	-	-	-
	გამოსავალი	200		1.37	9.9	13.5	148.5
	<u>3. კომპოტი ხილის</u>						
	ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
	შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
	გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
	<u>4. პური</u>	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			32.78	17.81	189.13	1042

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
VI დღე	1. მკარონის ან ვერმიშელის წვნიანი მკარონი ან ვერმიშელი	25	25	2.8	0.4	17.0	84.4
	კარტოფილი	50	32	0.54	-	6.4	27.8
	სტაფილო	15	12	0.15	-	0.8	3.8
	ხახვი	10	8.5	0.22	-	0.85	4.3
	ტომატ-პასტა	3	3	-	-	-	-
	მწვანილი	7	5	0.15	-	0.38	2.12
	ნიორი	1	0.8	-	-	-	-
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	ცხიმი	5	5	-	4.9	-	44.1
	გამოსავალი	400		3.86	5.3	25.8	166.5
	2. სოსისი მოხარშული სოსისი	100	100	13	17.8	4.6	232
	გამოსავალი	100		13	17.8	4.6	232
	2. წიწიბურას ფანტია ფაფა	50	50	4.24	0.92	25.76	128.3
	წიწიბურა	10	10	-	9.9	-	89.1
	ზეთი	1	1	-	-	-	-
	მარილი	1	1	-	-	-	-
	წყალი	130	130	-	-	-	-
	გამოსავალი	150		4.24	10.82	25.76	217.4
	3. კომპოტი ხილის ვაშლი	40	35	0.12	-	4.02	16.56
	შაქარი	15	15	-	-	14.9	59.6
	გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
	4. პური	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			41.11	33.12	187.35	1196.1

კერძების დასახელება		რაოდენობა გ		ქიმიური შემადგენლობა, გ			
		ბრუტო	ნეტო	ცილები, გ	ცხიმები, გ	ნახშირ- წყლები, გ	ენერგეტიკული ღირებულება, კკალ
VII დღე	1. წვნიანი ხორცის გუფთებით ხორცი საქონლის ხახვი მწვანილი ბრინჯი ტომატ-პასტა ზეთი ნიორი სუნელები შავი წიწაკა მარილი	70 12 7 25 3 5 2 0.5 0.3 1	50 10 5 25 3 5 1.6 0.5 0.3 1	7.8 0.25 - 1.6 - - - - - -	4.95 - - 0.21 - 4.9 - - - -	- 0.92 - 18.12 - - - - -	76.2 4.7 - 80.8 - 44.1 - - -
	გამოსავალი	400		9.65	10.06	19.04	206
	2. შვრიის ფანტელის „ჰერკულესის“ ფაფა „ჰერკულესი“ რძის ფხვნილი ცხიმი მარილი	50 10 5 1	50 50 5 1	5.5 1.4 0.02 -	3.05 1.61 3.92 -	31 2.3 0.02 -	174 29 25.46 -
	გამოსავალი	250		6.92	8.58	32.32	228
	3. კომპოტი ხილის ხილი შაქარი	40 15	35 15	0.12 -	- -	4.02 14.9	16.56 59.6
	გამოსავალი	200		0.12	-	18.92	76.16
	4. პური	250	250	19.75	2.25	117.5	550
	სულ სადილზე			36.44	20.89	187.8	1060