

MENIU

În tabăra „Privighetoarea,,pentru 10 zile anul 2019

20 iunie 2019



Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Terci din orez	200		
	Orez		60	
	Zahăr		5	
	Unt		5	
2	Ceai cu zahăr	200		
	Zahăr		10	
	Ceai		0,002	
3	Pâine de grâu cu unt	100/10		
	Pâine		100	
	unt		10	
Prînz				
1	Borș de legume pe fertură de carne	300		
	Varză		150	120
	Cartofi		80	78
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Ulei		5	
	Pastă de tomate		3	
	Verdeață		10	6
	fasole		8	7,5
2	Piure din cartofi,carne în sos alb	100/75/50		
	Carne		160	100
	Cartofi		200	145
	Ulei		5	
	Făină de grâu		5	
	Smîntînă		10	
	Ceapă		8	6,8
3	Compot din fructe proaspete	200		
	Fructe proaspete		50	44
	zahăr		10	
4	Castraveți proaspeți	100		
	Castraveți		120	100
5	Pâine de grâu		100	
Gustarea				
6	Pateu cu magiun,fructe proaspete de sezon	190		
	Pateu cu magiun		90	
	fructe		110	100
Cina				
1	vinegret	250		
	Cartofi		175	125
	Morcov		30	24

	Sfeclă roșie		50	40
	Ceapă verde		20	17
	Varză		30	24
	ulei		3	
2	Pește la rolă	30		
	Pește		60	30
3	Ceai cu zhăr	200		
	Zahăr		10	
	ceai		0,002	
4	Pâine de secară	100		
	pâine	100		
Cina II				
	chefir	200	200	



Directorul taberei

[Handwritten signature]

Berehoi Marina

Sora medicală

[Handwritten signature]

Arseni Elena

Șef de gospodărie

[Handwritten signature]

Jechiu Ion

Bucătar șef

[Handwritten signature]

Tacu Vera

21 iunie 2019



Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Paste făinoase cu brânză tare	200		
	Paste făinoase		40	
	Brânză tare		25	20
	unt		5	
2	lapte	200	200	
3	Pâine de grâu cu unt			
	Pâine		100	
	unt		10	
Prînz				
1	Supî din carne cu tăeței de casă	300/100		
	Carne		160	100
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Făină		10	
	Ouă		60	52
	Smîntînă		10	
	Ulei		5	
	Verdețuri		10	6
2	Legume înăbușite,ou fert	100/50		
	Varză		100	70
	Cartofi		100	82
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Ulei		5	
	Pastă de roșii		3	
	Verdețuri		5	3
	Ou		1 buc,	
3	Compot din fructe proaspete	200		
	Fructe		50	44
	Zahăr		10	
4	Pâine de grâu		100	
Gustarea				
1	Biscuiți,fructe de sezon	150		
	Biscuiți		50	
	fructe		110	100
Cina				
1	Terci din hrișcă,perișoare din pește	100/50		
	Hrișcă		60	
	Ceapă		20	16
	Pește		60	40
	Ouă		10	8,7
	Pesmeți pentru panare		4	
	unt		5	
2	Salată din varză proaspătă	100		
	varză		100	80
	Castraveți		20	15

	Ceapă verde		8	5
3	Pîine de seară	100	100	
	laurt natural	150	150	



Directorul taberei *[Signature]* Berehoi Marina
 Sora medicală *[Signature]* Arseni Elena
 Șef de gospodărie *[Signature]* Jechiu Ion
 Bucătar șef *[Signature]* Tacu Vera

22 iunie 2019



Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Terci din griș pe lapte	200		
	Griș		60	
	Lapte		100	
	Zahăr		10	
	unt		5	
2	Pâine cu magiun	100/15		
	Pâine de grâu		100	
	magiun		15	
3	Ceai	200		
	Zahăr		10	
	ceai		0,002	
Prînz				
1	Supă cu orez și legume	300		
	Orez		8	
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Cartofi		100	72
	Ulei		5	
	Verdeată		10	6
	Paste de tomat		3	
2	Pîrjoală cu pireu de mazăre	75/100		
	Carne		80	45
	Ouă		35	30
	Ceapă		20	17
	Pesmeți pentru panare		7	
	Mazăre uscată		10	8
	Morcov		20	16
	ulei		5	
3	Roșii și castraveți	100		
	Roșii		60	50
	Castraveți		60	50
4	Compot din fructe proaspete	200		
	Fruct		50	44
	Zahăr		10	
5	Pâine de grâu	100	100	
Gustarea				
1	Chifle „Panette,,	100/100	100	
	Fructe proaspete		110	100
Cina				
1	Cartofi ferți,pește la rolă	100/30		
	cartofi		200	145
	unt		10	
	Pește		60	30
	Verdețuri		5	3
2	ceai	200		

	Zahăr		10	
	Ceai		0,002	
3	Pâine de secară	100	100	
Cina				
	chefir	200	200	



Directorul taberei

MB

Berehoi Marina

Sora medicală

Arseni

Arseni Elena

Șef de gospodărie

Ion

Jechiu Ion

Bucătar șef

Tacu

Tacu Vera

23 iunie 2019



Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Pilaf cu carne	200		
	Orez		60	
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Paste de tomate		3	
	Ulei		5	
	Carne		80	45
2	Pâine cu unt	100/10		
	Pâine de grâu		100	
	unt		110	
3	Ceai	200		
	Zahăr		10	
	ceai		0,002	
Prînz				
1	Borș de legume și paste făinoase	300		
	Cartofi		100	72
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Ulei		5	
	Paste făinoase		7	
	Paste de tomate		3	
	Verdețuri		10	6
2	Piure din cartofi pe unt,pește la rolă	100/30		
	Cartofi		120	100
	Unt		10	
	Pește		60	30
3	Salată din varză	100		
	varză		110	80
	morcov		30	20
	ulei		5	
4	Compot din fructe uscate	200		
	Fruct uscate		8	
	Zahăr		10	
5	Pâine de grâu	100	100	
Gustarea				
1	Ruladă cu magiun,fructe	60/100		
	Ouă		60	52
	Făină		5	
	Zahăr		8	
	Unt		5	
	Magiun		10	
	Fructe		110	100
Cina				
1	Sarmale leneșe cu carne	200		
	Carne		80	45
	Varză		150	135

	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Ulei		5	
	Paste de tomat		3	
	orez		25	
2	Pâine cu unt,cașcaval	100/10/20		
	Pâine din grâu		100	
	Unt		10	
	Cașcaval		25	
3	Ceai			
	Zahăr		10	
	ceai		0,002	
Cina II				
	laurt natural	120	120	



Directorul taberei

[Signature]

Berehoi Marina

Sora medicală

[Signature]

Arseni Elena

Șef de gospodărie

[Signature]

Jechiu Ion

Bucătar șef

Tacu

Tacu Vera

24 iunie 2019



Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Terci din porumb,pește în sos	200		
	Crupă de porumb		60	
	Unt		5	
	Pește		60	45
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Paste de tomat		3	
	Ulei		5	
	Făină de grâu		5	
2	Ceai,biscuiți	200/50		
	Ceai		0,002	
	Zahăr		10	
	Biscuiți		50	
Prînz				
1	Supă din legume	300		
	Cartofi		100	72
	Morcov		20	16
	Ceapă		10	8,5
	Ulei		5	
	Paste de tomte		3	
	Mazăre uscată		15	
	Paste făinoase		8	
	Verdețuri		10	6
2	Fasole cu carne	100/50		
	Fasole		10	9
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
3	Ulei		5	
	Paste de tomate		3	
	carne		80	50
3	Salată din roșii cu castraveți	100		
	Roșii		50	40
	Castraveși		50	40
	Ceapă		30	20
	ulei		3	
4	Compot din fructe proaspete	200		
	Fructe		50	44
	Zahăr		10	
5	Pîine din seară	100	100	
Gustarea				
1	Șarlotă cu mere,fructe proaspete	60/100		
	Făină		10	
	Ouă		60	52
	Zahăr		10	
	Unt		5	
	Mere		30	25

Cina			
1	Paste făinoase cu carne în sos	100/45	
	Paste făinoase		40
	Carne		80
	Ceapă		10
	Morcov		20
	Ulei		5
	Paste de roșii		3
	făină		7
2	Pâine cu unt,ceai	100/10	
	Pâine din grâu		100
	Unt		10
	Ceai		0,002
	Zahăr		10
Cina II			
	laurt natural	120	120



Directorul taberei

[Signature]

Berehoi Marina

Sora medicală

[Signature]

Arseni Elena

Şef de gospodărie

[Signature]

Jechiu Ion

Bucătar şef

[Signature]

Plamadeala Eudochia

25 iunie 2019



Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Terci din orez	200		
	Orez		60	
	Zahăr		10	
	Unt		5	
2	Ceai	200		
	Zahăr		10	
	ceai		0,002	
3	Pâine de grâu cu unt	100/10		
	Pâine de grâu		100	
	Unt		10	
Prînz				
1	Borș din legume pe fertură de carne	300		
	Varză		150	130
	Cartofi		100	82
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Ulei		5	
	Paste de tomate		3	
	Verdeață		10	6
	Fasole			8
2	Piure din cartofi ,carne în sos	100/75/50		
	Carne		100	75
	Cartofi		200	165
	Ulei		5	
	Făină		5	
	Paste de tomate		3	
	ceapă		10	8,5
3	Compot din fructe uscate	200		
	Fructe uscate		10	
	Zahăr		10	
4	Castraveți proaspeți	100		
	Castraveți		110	100
5	Pâine din grâu	100	100	
Gustarea				
1	Pateu cu susan,fructe proaspete	190		
	Pateu		90	
	Fructe		110	100
Cina				
1	Budincă cu brînză	150		
	Crupă de griș		30	
	Lapte		100	
	Brînză		40	
	zahăr		10	
	unt		5	
2	lapte	200		
	Pâine de seară	100	100	

Cina II			
laurt natural	120	120	



Directorul taberei *MB* Berehoi Marina
 Sora medicală *A. Arseni* Arseni Elena
 Șef de gospodărie *Ion* Jechiu Ion
 Bucătar șef *Slămădeală* Plamadeala Eudochia

26 iunie 2019



Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Terci din ovăs pe lapte	200		
	Fulgi de ovăs		60	
	lapte		100	
	Zahăr		10	
	Unt		5	
2	Pâine cu unt,brînză tare	100/10/20		
	Pâine		100	
	Unt		5	
	Brînză tare		20	
3	Ceai	200		
	Zahăr		10	
	Ceai		10	
Prînz				
1	Zamă cu carne cu tăeței de casă	380		
	Carne		160	100
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Făină		10	
	Ouă		60	52
	Smîntînă		10	
	Ulei		5	
	Verdețuri		10	6
2	Legume înăbușite,ou fert	100/50		
	Varză		100	70
	Cartofi		100	82
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Ulei		5	
	Paste de tomate		3	
	Verdețuri		5	3
	Ou		1buc	
3	Compot din fructe proaspete	200		
	Fructe		50	44
	Zahăr		10	
4	Pâine din grîu	100		
	Pâine din grîu	100	100	
Gustarea				
1	Chifle „Panete,,	90/100		
	Fructe proaspete		110	100
Cina				
1	Terci din hrișcă,perișoare din pește	100/50		
	Hrișcă		60	
	Ceapă		20	16
	Pește		60	40
	Ouă		10	8,7
	Pesmeți pentru panete		4	

	Unt		5	
2	Salată din varză proaspătă	100		
	Varză		100	80
	Castraveși		20	15
	Ceapă verde		8	5
3	Pâine de seară	100		
Cina II				
	Chefir	200	200	



Directorul taberei

MB

Berehoi Marina

Sora medicală

A. Arseni

Arseni Elena

Șef de gospodărie

Al

Jechiu Ion

Bucătar șef

Plămădeala

Plamadeala Eudochia

27 iunie 2019



Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Omletă	60		
	Ouă		50	43
	Lapte		35	
	unt		2	
2	Terci din arnăutcă	140		
	Crupă din arnăutcă		40	
	Lapte		100	
	zahăr		5	
	unt		3	
3	Chefir	200		
4	Pâine cu unt	50/10		
	Pâine		50	
	Unt		10	
Prînz				
1	Supă cu arpacaș și legume,smîntînă	300		
	Crupă de arpacaș		30	
	Cartofi		100	82
	Morcov		20	16
	Ceapă		10	8,5
	Verdețuri		10	6
	Ulei		5	
	smîntînă		5	
2	Cartofi înăbușiți cu carne	100/90		
	Cartofi			
	Carne			
	Ceapă			
	Morcov			
	Paste de tomate			
	Ulei			
	Verdețuri			3
3	Legume proaspete	100		
	Roșii		55	50
	Castraveți		53	50
4	Compot din fructe proaspete	200		
	Fructe		50	47
	Zahăr		10	
5	Pâine de seară	100	100	
	Fructe proaspete		110	100
Cina				
1	Babă cu brînză	200		
	Tăeței		40	
	Brînză		40	
	Zahăr		8	
	Ouă		30	26
	Unt			5

	Smîntîna		5	5
2	Ceai	200		
	Zahăr		10	
	Ceai		0,002	
3	Pîine de grîu	100		
Gustarea				
1	Biscuiți de ovăș	50	50	
	Fructe de sezon	100	110	100
Cina II				
1	laurt natural	120	120	



Directorul taberei

MB

Berehoi Marina

Sora medicală

Născuț

Arseni Elena

Șef de gospodărie

Bi

Jechiu Ion

Bucătar șef

Plămădeală

Plămădeală Eudochia



28 iunie 2019

Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Ragu din legume proaspete cu carne	160/45		
	Carne		80	45
	Cartofi		70	50
	Morcov		10	8
	Castraveti		30	28
	Ceapă verde		20	17
	Varza		50	40
	Dovlecei		30	15
	Verdeturi		5	3
	ulei		5	
2	Ceai	200		
	Zahar		10	
	ceai		0,002	
3	Pâine de grâu cu unt	100/10		
	Pâine		100	
	unt		10	
Prînz				
1	Supa din legume cu perisoare din crne	345		
	Cartofi		80	75
	Varză		150	120
	Ceapă		10	8,5
	Morcov		20	16
	Ulei		5	5
	Verdețuri		10	6
	Fasole		8	7,5
	Carne		80	45
	Ouă		25	20
	Pesmeți pentru panare		8	
	Paste de tomate		3	
2	Pereu de mazare	100		
	Mazare		10	9
	Ceapa		10	8,5
	Morcov		20	16
	Ulei		5	
	Paste de tomate		3	
3	Salată din sfeclă roșie	100		
	Sfecla rosie		120	100
	ulei		2	
4	Compot din fructe proaspete	200		
	fructe		50	45

	zahar		10	
5	Pâine din seară	100		
Gustarea				
1	Chifle cu magiun	90/100		
	Fructe proaspete		110	100
	Chifle	90		
Cina				
1	Terci dens din hrisca,perisoare din peste in sos	100/40/50		
	Hrisca		60	
	Ceapa		20	16
	Morcov		20	16
	Paste de tomate		3	
	Ulei		5	
	Oua		30	25
	Pesmeti pentru panare		7	
2	Ceai	200		
	Zahar		10	
	Ceai		0,002	
3				
Cina II				
	Suc natural	200	200	



Directorul taberei

[Signature]

Berehoi Marina

Sora medicală

[Signature]

Arseni Elena

Şef de gospodărie

[Signature]

Jechiu Ion

Bucătar şef

[Signature]

Plamadeala Eudochia

29 iunie 2019



Nr d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa brutto,gr	Masa netto,gr
Djunul				
1	Supa de lapte din paste fainoase	200		
	Lapte		150	
	Paste fainoase		30	
	Zahar		10	
	unt		2	
2	Pîine de grîu cu unt si brinza tare	100/10/20		
	Pîine		100	
	Unt		10	
	Brînză tare		25	20
3	Lapte	200	200	
Prînz				
1	Ciorbă cu cartofi	300		
	Cartofi		130	90
	Morcov		20	16
	Ceapă		10	8,5
	Ulei		3	
	Smintină		5	
2	Pilaf cu carne	100/90		
	Carne		150	75
	Ceapa		20	17
	Orez		40	
	Ulei		5	
	morcov		20	16
3	Compot din fructe proaspete	200		
	Fructe		50	44
	Zahar		100	
4	Pîine de secara	100	100	
5	Salata din varza	100		
	Varza		100	85
	Ceapa verde		8	5
	Castraveti		20	15
	Ulei		2	
Gustarea				
1	Placinta cu brinza coapte la rola	80		
2	Fructe proaspete	100		
	Faina		10	
	Brinza		40	
	Oua		30	25
	Ulei		5	
	Fructe		110	100
Cina				
1	Pireu din cartofi,peste la rola	100/30		
	Cartofi		120	110
	Unt		5	
	Peste		60	30
2	Pîine de griu cu unt	100/10		

	Pâine		100	
	unt		10	
3				
Cina II				
	laurt natural	120	120	



Directorul taberei

MB

Berehoi Marina

Sora medicală

A. Berehoi

Arseni Elena

Sef de gospodărie

Jechiu Ion

Jechiu Ion

Bucătar șef

Plămădeală

Plămădeală Eudochia