		My Food Travel	Программа XL									
		Дата доставки	02.08.2021 / 29-30.08.2021 / 26.09.2021									
XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренная информация технологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Арахисовый коктейль	молоко 3,2%, арахис жаренный, паста арахисовая (жаренный арахис, сахар, менее 2% гидрированные растительных масел (рапсовое и хлопковое), соль), паста ореховая (сахар, растительный жир, пахсой орех, сухое обезжиренное молоко, обезжиренный какао-порошок, эмульгатор: лецитины, ароматизатор натуральный), мороженое (вода питьевая, сахар, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, заменитель молочного жира (рафинированные и дезодорированные растительные масла, антиоксидитель токоферолы, концентрат смеси), сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (эмульгатор - моно- и диглицериды жирных кислот, стабилизатор: гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, карбоксиметилцеллюлоза), ароматизатор пищевой "Ваниль")	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	424	17/29/23
	2	Завтрак	Каша кукурузная	каша (молоко 3,2%, крупа кукурузная, сахар, масло сливочное 82,5%, соль,) цукаты, мята	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	297	9/7/50
перекус	3	Перекус	Бутерброд на ржаной булочке с буженной, докторской горчицей и рукколой	хлеб тостовый цельнозерновой, буженина, огурцы маринованные, огурцы свежие, майонез 25%, горчица зернистая, салат айсберг, крем сливочный, руккола, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	200	441	21/23/39
обед	4	Салат или закуска	Салат с морепродуктами	суп (вода питьевая, грибы шампиньоны, яйцо куриное, морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян), фасоль кенийская отварная (фасоль сли, масло оливковое, соль), перец болгарский запеченный (перец болгарский сли, масло подсолнечное), бульон куриный, сливой соус; сахар, приправа универсальная, масло кунжутное, масло подсолнечное, крахмал картофельный, соль, паприка острая); куриное филе су-вид (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец чёрный молотый); лапша фунчоза отварная (лапша рисовая, соль)	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/25	154	3/9/15
	5	суп	Суп по-пекински	вода питьевая, грибы шампиньоны,яйцо куриное,морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян), фасоль кенийская отварная (фасоль, масло оливковое, соль), перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное), жидкий концентрат (перец болгарский, сливой соус, сахар, приправа универсальная, масло подсолнечное, крахмал картофельный, соль, паприка острая; куриное филе су-вид (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец чёрный); лапша рисовая, соль.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	270/15/15	132	8/7/10
перекус	6	Перекус	Блинчики тирамису	блины(вода, молоко 3.2%, мука пшеничная, яйцо куриное, сахар, масло подсолнечное, соль); крем тирамису (сыр сливочный 55%, сливки растительные, пудра сахарная, какао-порошок, кофе растворимый); персики консервированные, абрикосы консервированные, мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	165	457	7/28/45
полдник	7	Основное блюдо Гарнир	Пазлы с цыпленком **	пазлы (крупа рисовая, масло оливковое, перец болгарский, масло сливочное 82.5%, лук репчатый, морковь, баклажаны, сельдерей стебель, бульон куриный, укроп, петрушка, кориандр, приправа универсальная, тимьян, чеснок);филе куриное запеченное (филе куриное, масло оливковое, специи тандури, соль, орегано); петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/40	600	18/30/65
Полдник	7	Основное блюдо + гарнир	Рагу из индейки с овощами и кокосовым соусом + Лапша соба с кунжутом и зеленью ***	рагу из индейки (филе индейки су-вид (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, корица,бадьян); молоко кокосовое, морковь, лук репчатый, биойогурт 2,4%, баклажаны, перец болгарский, сливки 22%, масло подсолнечное, порх зеленый сли, сахар; паста том ям, карри, рыбный соус, соль, крахмал, петрушка, укроп, кинза, сумах); соба отварная (лапша гречневая,масло кунжутное, соус соевый, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/100	472	24/24/40
ужин	8	Основное блюдо	Филе тилапии в маринаде кадкун	филе тилапии запеченное (филе тилапии, масло подсолнечное, соль, приправа для рыбы, приправа универсальная); соус (вода питьевая, масло подсолнечное, сахар, перо лимона сли, перо апельсина сли, перо манго сли, перо лайма сли, масло кунжутное, лук порей, соль, базилик, крахмал картофельный, паприка, тимьян)	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/35/15	325	28/19/10
	8	Гарнир	Овощи гриль	перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); укроп; баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	112	1/3/20
ИТОГО										3414	
XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренная информация технологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток "красный дракон"	сок персиковый(персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота, вода), минеральная вода с газом, пюре питайя сли(питайя красная, сахар 10%),базилик синий, лимонный концентрат	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	57	0/0/14
	2	Завтрак	Молочная гречневая каша с курагой	каша (молоко 3,2%, крупа гречневая, сахар, соль); курага, финики сушеные	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/40	379	10/5/72
перекус	3	Перекус	Брауни с творожным муссом	шоколадный брауни (мёд, яйцо куриное, мука миндальная, молоко 3.2%, мука пшеничная, масло подсолнечное, какао-порошок, разрыхлитель, сода, уксус винный, соль,); мусс (мусс творожный (сыр творожный 65%, творог 1,8%, сироп ванильный, сироп миндальное молоко, мёд); пюре малины; сироп шоколад, мёд); вареные вишня сли, сахарный, пюре лимон сли, крахмал кукурузный); мандарины консервированные, мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/50/35	510	14/26/54
обед	4	Салат или закуска	Салат с языком	язык говяжий отварной (язык говяжий, лук репчатый, морковь, чеснок, ларовый лист, можжевеловая ягода, соль, бадьян, гвоздика, перец чёрный молотый); чайное яйцо (яйцо куриное, чай, соус соевый, сахар, цедра лимона, бадьян); заправка (майонез 25%, крем сливочный, горчица, петрушка); опята маринованные,салат айсберг, перец болгарский, огурцы свежие, огурцы маринованные, микрозелень.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/20	199	11/14/7
	5	Основное блюдо + гарнир	Рагу из индейки с овощами и кокосовым соусом + Лапша соба с кунжутом и зеленью	рагу из индейки (филе индейки су-вид (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, корица,бадьян); молоко кокосовое, морковь, лук репчатый, биойогурт 2,4%, баклажаны, перец болгарский, сливки 22%, масло подсолнечное, порх зеленый сли, сахар; паста том ям, карри, рыбный соус, соль, крахмал, петрушка, укроп, кинза, сумах); соба отварная (лапша гречневая,масло кунжутное, соус соевый, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/100	472	24/24/40
перекус	6	Перекус	Тарталетка с кремом из тыквы	крем из тыквы (тыква, мёд, масло подсолнечное, соль, бадьян, тимьян, корица); сметана запеченная (сметана, масло подсолнечное, соль, тимьян); крупа (крупа пшеничная кус-кус, киноа чёрная, масло оливковое, сок лимона); сыр рассольный 55%; заправка для салата (соус орех бальзамик, масло подсолнечное, сок апельсиновый); перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); гранат; ядро грецкого ореха, салат микс, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	210/20	428	11/26/38
полдник	7	Сытный салат или закуска	Шоколадный ролл с мерингой	шоколадный ролл (печенье кобиттейка, масло сливочное 82,5%, молоко сгущёное 8.5%, какао-порошок; ананасы, киви, малина (пюре малины, сахар, желатин, краситель пищевой красный, агар-агар), ядро миндального ореха); мусс (сливки растительные, сыр творожный 65%, сливки 22%, апельсины, сироп апельсин, краситель пищевой жёлтый); цукаты, меринга, мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130	451	6/28/43
ужин	8	Основное блюдо Гарнир	Феттучини с утиной грудкой в азиатском соусе	макаронные изделия, масло базиликовое (масло подсолнечное, базилик), соль; утиная грудка су-вид (филе утиной грудки, апельсины; масло подсолнечное, чеснок, соль, бадьян, смесь перцев, лавровый лист, тимьян); соус (вода, соевый соус, уксус рисовый, мед, сахар, масло подсолнечное, крахмал картофельный, лук зеленый, корень имбиря, кунжутное семя, масло кунжутное, горчица, чеснок, ведроросли конбу, имбирь молотый); грибы вешанки жареные (грибы вешанки, масло подсолнечное); кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, тимьян, прованские травы); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); перец болгарский запеченный (перец болгарский стадиий, масло подсолнечное, соль); томаты черри, кунжутное семя, микрозелень	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	270	366	20/14/42
ИТОГО										2962	
		Доставка 30.08.2021 Пазлы с курицей и креветками *		рис на курином бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец, чёрный молотый);рис жасмин,соль,шафран);филе куриное (су-вид) (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин, перец чёрный);помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец халапеньо, петрушка, соль,шафран,перец чёрный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57
		Доставка 29.08.2021 Пазлы с курицей и креветками **		рис на курином бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец чёрный молотый);рис жасмин,соль,шафран);филе куриное (су-вид) (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин, перец чёрный);помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец халапеньо, петрушка, соль,шафран,перец чёрный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57
		Дата доставки 29.08.2021 замена основного блюда 7 приема пищи . Рагу из индейки с овощами и кокосовым соусом + Лапша соба с кунжутом и зеленью ***									
		My Food Travel	Программа XL									
		Дата доставки	03-04.08.2021 / 31.08.2021 / 01.09.2021									
XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренная информация технологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Щербет клубника-базилик	вода питьевая, клубника сли, минеральная вода с газом, сироп клубничный (сахар, вода питьевая, глюкозно-фруктозный сироп, концентрированный сок клубники, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, вкусовосстановительная добавка "основа клубничная"),вода, ароматизаторы, сироп базилик, регулятор кислотности: цитрат натрия, аскорбиновая кислота, краситель сахарный колер IV, комплексная пищевая добавка "вишневый красный" (красители: понсо, азорубин, тартразин, индигокармин, желтый "солнечный закат", чёрный блестящий, соль), сахар, базилик, сок лимона	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	112	1/0/27
	2	Завтрак	Мусс с тостами монтрачелло с фруктовым комплотом	бисквит монтрачелло (яйцо куриное, мука миндальная, мука пшеничная, мед, молоко 3.2%, курага,чернослива, изюм, масло подсолнечное, сода, уксус винный,разрыхлитель, соль), сливки шантилье (на растительных маслах), вишня сли б/к, сахар, крахмал картофельный, перо лимон, цукаты, мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140/60	703	12/33/90
перекус	3	Перекус	Рубай Крамбл - дессерт из ревеня	начинка из ревеня (яблоко,перо ревеня, желатин, сахар, краситель), начинка сырная (молоко 3.2%, желатин, желток куринного яйца, сливки 22%, сыр творожный 65%, сахар); крамбл (печенье"Юбилейное"(мука пшеничная, масло подсолнечное, сахар,яйцо,крахмал кукурузный,глюкозно-фруктозный сироп,разрыхлитель, соль, эмульгатор), масло сливочное 82.5%, сахар, корица	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/30	317	7/16/36
обед	4	Салат или закуска	Салат фитуш из огурца и редиса с заправкой затар	редис,огурцы,салат айсберг, соус (масло оливковое, петрушка, перо лимон,приправа затар,соль,),томаты черри, сумах,мята, укроп	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	230	1/23/5
	5	суп	Суп из телятины с горчицей	суп (вода питьевая,картофель,лассорвка мучная (мука пшеничная,масло сливочное 82.5%); морковь,лук репчатый,бульон куриный,горчица,бульон говяжий масло подсолнечное,петрушка,чеснок); телятина су-вид (телятина,масло подсолнечное,приправа,соль,тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	178	11/10/12
перекус	6	Перекус	Куриная шаурма в пите с йогуртовым тахини, салатными листьями и овощами	куриное филе (куриное филе, майонез 25%, лук репчатый, масло подсолнечное, чеснок, соль, смесь специй тандури масала), пита лепешка (мука, вода,сахар,дрожжи, масло подсолнечное, соль,) капуста б/к, огурцы солёный, масло сливочное 82.5%,соус (соус кисло-сладкий, петрушка, паприка); огурцы маринованные, томаты, капуста красная, сумах, зелень, салат микс, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	240	498	20/30/36
полдник	7	Основное блюдо	Куриный террин с соусом из копченого лука	куриный террин(куриное филе,сыр творожный 65%, томаты,соус ореховый, сыр твердый 45%, желатин, шпинат, ядро грецкого ореха, аджика классическая, чеснок,соль, перец чёрный,соус (сок томатный,лук репчатый, паста томатная,масло подсолнечное, сахар, лимонный концентрат, сливой соус;паприка копчёная, соус жидкий дым)	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/20	241	31/11/4
		Гарнир	Печёный картофель	картофель (масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы) укроп, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	269	3/10/42
ужин	8	Основное блюдо	Фиш тахини	филе пангуса запеченное(филе пангуса,масло подсолнечное,соль, перец чёрный молотый);соус(ядро ореха кешью,ачгнусы,лимон,паста кунжутная,сахар,кинза,соль)	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/30	271	32/14/5
		Гарнир	Красный рис	рис,масло подсолнечное,соль.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	70	123	2/2/23
ИТОГО										2942	
XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренная информация технологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Смузи на овсяном молоке с лесными ягодами	молоко 3,2% (молоко нормализованное), молоко овсяное (вода, овес 15%), бананы, жаренье из черники (вода, черника сли, сахарная черника сли, сахар), мед, лимонный концентрат(сода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, самогонный сахар, регулятор кислотности, лимонная кислота, соль повареная пищевая, натуральный ароматизатор "лимон", консервант бензоат натрия)	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	152	3/1/35
	2	Завтрак	Омлет с томатами	омлетная смесь (яйцо куриное,молоко 3.2%, соль), томаты, томаты черри, масло подсолнечное,петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/60/15	227	11/18/6
перекус	3	Перекус	Запеченный валоан с курицей филе, трибами, беконом и сырным соусом	филе грудки,волоан (мука пшеничная,рапсовое масло,пальмовое масло,соль,яйцо куриное, эмульгатор);сыр твердый 50%, грибы шампиньоны очищенные, молоко 3.2%,лук репчатый,бекон сли,мука пшеничная,масло сливочное 82.5%,масло подсолнечное,чеснок,тимьян,соль,розмарин.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	363	21/15/35
обед	4	Салат или закуска	Салат Боквей - Салат из картофеля и курицы с гаммарндским соусом	картофель со специями (масло оливковое, паприка, карри, куркума, соль, тимьян), куриное филе (масло подсолнечное, соль, тимьян, перец чёрный молотый), салат айсберг, сельдерей, заправка (соус терияки, масло оливковое, тахиники, соус пар-тай, соус рыбный, базилик, перец чёрный молотый); перец запеченный (перец болгарский красный, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), ядро ореха кешью, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180	231	13/11/21
	5	Основное блюдо + гарнир	Аранчини из рыб в лучовой панировке	аранчини(филе окуня,филе трески,хлеб пшеничный,лук репчатый,икра тобико, молоко 3.2%, сыр творожный 65%,соус устричный, соль, соевый соус, перец чёрный молотый) панировка (яйцо куриное,молоко 3.2%, сухарик панировочные, мука пшеничная, соль, перец чёрный молотый), масло подсолнечное;соус(молоко 3.2%, масло сливочное 82.5%,мука пшеничная, пюре лимон сли,укроп,тимьян,соль,перец чёрный молотый),апельсин	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/20/15	242	24/15/60
			Апельсиновый рис	рис, сок апельсиновый, апельсины, масло подсолнечное,соль,куркума,паприка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	231	
перекус	6	Перекус	Мокка - Шоколадный мусс	мокка шоколадная (сливки 22%, шоколад тёмный, сыр творожный 65%, желатин, кофе растворимый, агар-агар), мокка белая (сливки 22%, шоколад белый, сыр творожный 65%, желатин, кофе растворимый, агар-агар), бисквит (печенье орео (сахар, мука, растительные масла, масло какао, какао тертое, молоко сухое, вода, какао-порошок, крахмал разрыхлитель,соль,эмульгатор), масло сливочное 82,5%, сироп шоколадный, сироп ванильный.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170	647	8/49/42
полдник	7	Сытный салат или закуска	Куриный Wrap	тортильи(мука пшеничная в/с,вода питьевая,масло подсолнечное,соль, разрыхлитель(сода пищевая),лимонная кислота);куриное филе (у-вид) филе куриное, масло подсолнечное,соль,тимьян, розмарин, перец чёрный); соус гуакамоле,соус соевый терияки,салат айсберг,перец запеченный(перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян);сыр творожный 65%,соус хой син,соус соевый	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	145	366	24/14/37
ужин	8	Основное блюдо+гарнир	Гадза с мясом и овощами	гадза с мясом и овощами (курица, пшеничная мука, вода, капуста, яичный порошок, лук-порей, крахмал, клейковина, соль, кунжутное масло, чеснок,имбирь,сушаный шпинат),соус (майонез 25%, томатный кетчуп, соус чили, соус шрирача, сироп огуречный)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	135/25	406	11/28/29
ИТОГО										2865	

		My Food Travel	Программа XL								
		Дата доставки	05-06.08.2021 / 02-03.09.2021								
XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Скрытопроизводные информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/сосов	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кофейный глинтвейн	вода питьевая, напиток виноградный (виноградный сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сахар , кофе растворимый, бадьян, корица	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	141	1/0/34
	2	Завтрак	Сырник с манго и малиной	сырники (творог 1,8%, сыр творожный 65%, молоко 3,2%, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный); гель малина зеркальная, наполнитель фрутидор манго, масло подсолнечное	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/40	442	1/19/51
перекус	3	Перекус	Тамале с курицей и томатным соусом	тортильья; колбаски куриные; филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец чёрный молотый); соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное), сыр твердый 45%, капуста белокочанная, соус цезарь (соус цезарь, каперсы, сыр твердый 45%, анчоусы, соевый соус); салат айсберг; масло оливковое, огурцы свежие, огурцы маринованные, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	258	16/13/18
обед	4	Салат или закуска	Салат со шпротами	яйцо куриное, картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); морковь, шпроты консервированные, соус (майонез 25%, шафран); салат "айсберг", сыр твердый 45%, лук зеленый, укроп	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/25	326	12/25/13
	5	суп	Сырный суп с фрикадельками	куриные фрикадельки (филе куриное, молоко 3.2%, лук репчатый, соль, перец чёрный молотый); суп (вода питьевая, картофель, сыр плавленый 55%, грибы шампиньоны, морковь, лук репчатый, бульон куриный, масло сливочное 82,5%, чеснок,укроп, соль, тимьян, лавровый лист, майоран, перец чёрный молотый); колбаски куриные	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	226	18/11/14
перекус	6	Перекус	Якайские пирожки с мясом	тесто (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, яйцо куриное, соль); фарш (говядина, филе куриное, картофель отварной (картофель, масло сливочное 82.5%, соль); паста томатная, лук репчатый, горох зеленый с/м, масло подсолнечное, соль, сахар, перец чёрный молотый, 45%, лук зеленый, чеснок, соль, паприка, петрушка, тимьян); масло подсолнечное, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	413	14/27/28
полдник	7	Основное блюдо	Бефстроганов в сметанном соусе	телятина тушеная (телятина, масло подсолнечное, лук репчатый, смесь сухая "Деми Глас"); соус молочный (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); сметана 20%, огурцы маринованные, приправа универсальная, смесь сухая "Деми Глас", соль, перец чёрный молотый	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	170	379	21/29/8
		Гарнир	Гречка отварная	крупа гречневая, соль.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	198	7/2/39
ужин	8	Основное блюдо	Рыбные котлеты с мятным соусом	рыбные котлеты (фарш (филе судака, филе кеты, сливки 22%, кальмар на пару (филе кальмара, соль); крабовые палочки, лук репчатый жареный (лук репчатый, масло подсолнечное); морковь, порошок Хандаши, кориандр, паприка, перец чёрный молотый); яйцо куриное ,сухари панировочные, масло подсолнечное; соус мятный (мята, масло оливковое, каперсы консервированные, масло сливочное 82,5%, томаты вяленые, лимонный сок, соль)	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	115/20	268	17/18:10
		Гарнир	Рагу из чечевицы	томаты, молоко кокосовое, кабачки, чечевица, лук репчатый, перец болгарский, морковь, шпинат, масло оливковое, кинза, чеснок, тимьян, кумин, куркума	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	176	5/11/14
ИТОГО										2827	
XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Скрытопроизводные информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/сосов	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Лимонад из смородины с розмарином	вода питьевая, перо смородина красная с/м (красная смородина, сахар 11,1%), сахар, сироп имбирный (сахар, вода питьевая, глюконый сироп, имбирь молотый, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, комплексная пищевая добавка "Гиссогам С" (регулятоли: гуммиарабик, ксантановая камедь)), розмарин, лимонная кислота	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	108	0/0/26
	2	Завтрак	Питая - Мусс из красного дракона с гранолой	йогурт 7%, перо дракон (перо личи, перо ревеня, сметана, сироп розе); гранола (хлопья овсяные, сироп кленовый, вишня вяленая, клюква сушеная, кокосовая стружка, мёд, масло подсолнечное); конус, клубника с/м, сливки чеч, личи консервированные, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	247	9/11/28
перекус	3	Перекус	Чаван муши - японский кустард из овощей и мисо соусом.	яйцо куриное, молоко 3.2%, капуста брокколи на пару (капуста брокколи, соль); морковь, порошок зеленый с/м, соус соевый, паста мисо, соль, перец чёрный молотый; салат микс	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140	147	10/8/9
обед	4	Салат или закуска	Мюнхенский салат с крокетами из чоризо	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); крокеты (фарш: колбаса салями, сыр твердый 45%), сухари панировочные, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); огурцы маринованные, колбаски, заправка (соус (майонез 25%, шафран), горчица, соус вустерский, петрушка, паприка); салат "айсберг", томаты свежие, листовой салат мангольд,	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180/20	365	13/26/21
	5	Основное блюдо + гарнир	Шиш таук - Шашлык из курицы на лаваше+Овощи гриль	курица шиш таук (филе куриное, масло подсолнечное, бульон куриный, соль,кардамон, тимьян,приправа универсальная, мускатный орех, куркума, имбирь, паприка, оригано); аджика (соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное), перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), аджика классическая, приправа универсальная); лаваш тонкий (мука пшеничная, вода питьевая, соль); укроп свежий, сумах, перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/20/80	377	35/18/19
перекус	6	Перекус	Вареники с вишней	вареники(тесто(мука пшеничная хлебопекарная в/с,вода питьевая,масло подсолнечное рафинированное,декседгорированное,соль,улучшитель муки-подсолнечный лецитин);начинка(вишня с/м,сахар-песок,крупа манная,лишаевая вспомогательная,стабилизатор(Е412;Е1422),сметана 20%,масло сливочное 82,5%	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	280/80	476	18/26/44
полдник	7	Сытный салат или закуска	Куриный зультан с ветчиной и грибами, в хрустящем валоване	валован д'закуск, соус молочный (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян);ветчина из индейки, куриное филе су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец чёрный молотый); сыр рассольный 50%, грибы шампиньоны жаренные (грибы шампиньоны, масло оливковое, тимьян); сливки 22%, мускатный орех	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	165	540	29/18/67
ужин	8	Основное блюдо	Ихан бакар - Филе трески с соусом лемонграсс	филе трески запеченное (филе трески, приправа универсальная, карри, соль, масло подсолнечное, куркума, тимьян); морковь, соус (перо апельсина, масло виноградных косточек, укроп мирин, вода питьевая, молоко кокосовое, кинза, перо лайма, паста Том-ям, имбирь, соль, чеснок, лист лайма, перец чёрный молотый); горошек зеленый с/м	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/80/30	203	21/10/8
		Гарнир	Рисовый микс	рис белый отварной,рис красный отварной,масло подсолнечное,петрушка,укроп	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	338	4/20/36
ИТОГО										2801	
		My Food Travel	Программа XL								
		Дата доставки	07-08.08.2021 / 04-05.09.2021								
XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Скрытопроизводные информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/сосов	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Сбитень с облепихой	вода питьевая, бадьян, облепиха, апельсины, мёд,сахар,имбирь,гвоздика	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	156	1/3/31
	2	Завтрак	Творожная запеканка с песочным крастом	запеканка(творог 1.8%, сыр творожный 65%,молоко 3.2%, сахар,куриное яйцо, манная крупа, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный);тесто(мука пшеничная,масло сливочное 82,5%, сахар , яйцо,куриное,разрыхлитель теста); мак пищевой, корица, ванильн)вишня с/м,сахар, крекмал кукурузный,перо лимона с/м); мята свежая	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/30	462	15/19/58
перекус	3	Перекус	Сэндвич на ржаном хлебе с ростбифом, овощами и горчичным соусом "	хлеб цельнозерновой,соус(соус цезарь, горчица зернистая,горчица); телятина су-вид(телятина, масло подсолнечное, тимьян, приправа д/мяса, соль, перец чернай); салат айсберг,огурцы маринованные, огурцы свежие	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	401	28/14/41
обед	4	Салат или закуска	Салат "кадича" из печёных овощей	перец запеченный (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), заправка (вода, масло подсолнечное, заправка "пикантная", соус для кимчи чи, соевый соус, кориандр молотый), томаты конфи (томаты, масло оливковое, чеснок, орегано, сахар тростниковый, тимьян), капуста краснокочанная, гранат, лук красный гриль (лук красный, соль, орегано, чеснок), базилик, кинза	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	145	148	2/9/16
	5	суп	Чаудер с морепродуктами	суп -чаудер (бульон куриный (вода, филе куриное, морковь, петрушка, лук репчатый, соль), картофель, сливки 22% (сливки нормализованные), морковь, лук репчатый, бекон, томаты, масло подсолнечное, бульон куриный, соль, орегано, перец, укроп, перец чернай); мята отварная (филе кеты с/м, соль), морской коктейль отварной (креветки 64% (полосы 30%, щупальца 32%, мясо мидий 26%, осьминог 9%, кревета 9%), соль)	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	300	17/19/14
перекус	6	Перекус	Омлет-ролл с красной рыбой	омлет-ролл(яичный бисквит(яйцо куриное,сыр 45%,сливки,мука пшеничная,масло подсолнечное,соль, перец чёрный молотый)(микс-сыр сливочный 80%, сыр творожный 65%,каперсы, укроп, соль,) перец болгарский, каперсы,икра из водоросей, икра черная имитированная, микрозелень	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	100/20	220	11/17/5
полдник	7	Основное блюдо	Ми - горенг, куриное филе с овощами по - индонезийски	куриное филе су-вид(масло подсолнечное, тимьян,соль,розмарин,перец);гарнир(рис, томатный (томаты, масло подсолнечное, паста томатная, вода питьевая), лук репчатый, перец болгарский, морковь, масло подсолнечное, сахар, паста чили, паста том ям , соус(соус соевый, соус терияки, крахмал), бульон куриный,кориандр, чеснок, базилик, листья лайма, кинза, приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/80/15	283	37/10/10
		Гарнир	Яичная лапша	яичная лапша ,масло подсолнечное	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	275	7/4/52
ужин	8	Основное блюдо	Рагу из белой рыбы, креветок и овощей	филе трески (соль, приправа для рыбы); креветки запеченные (креветки, масло оливковое, соль, специи), соус молочный(молоко 3.2%, масло сливочное 82,5%,мука пшеничная, соль, тимьян); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль) молоко кокосовое,сельдерей,перец запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян,) грибы жареные (шампиньоны, масло подсолнечное, чеснок, соль, розмарин) , базилик, орегано, соль, перец чернай	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	220	337	22/20/17
			Кус-кус с зеленью	кус- кус отварной, масло оливковое 82,5%, зелень (укроп, петрушка)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	425	9/19/54
ИТОГО										3007	
XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Скрытопроизводные информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/сосов	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток из тамаринда	вода питьевая, черника с/м, сахар песок, перо тамаринда (мякоть тамаринда, вода, консервант бензоат натрия), лимонный концентрат (вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, сжиженный сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, соль поваренная пищевая, натуральный ароматизатор "Лимон", консервант бензоат натрия)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	131	1/0/31
	2	Завтрак	Оладьи из гречневой муки с лососем и сметаной **	тесто(молоко 3,2%,мука пшеничная, мука гречневая, яйцо куриное,сахар , разрыхлитель теста, масло подсолнечное, соль, вода питьевая); сметана 20%, сваги с/с, укроп из водорослей, микрозелень	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	100/30/20/5	353	12/18/35
перекус	3	Перекус	Фруктовый салат "Ambrozia" с маршмелоу	груши консервированные, ананасы консервированные, персики консервированные, дыня, сливки, маршмеллоу, виноград, наполнитель фрутидор "Вишня"	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	235	296	3/15/37
обед	4	Салат или закуска	Салат цезарь	салат айсберг, куриное филе (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец чернай);соус цезарь(соус Цезарь,каперсы консервированные, сыр твердый 45%, соус соевый, анчоусы); багет пшеничный, томаты черри, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	143	17/6/5
	5	Основное блюдо + гарнир	Кебаб из баранины с томатами конфи	фарш(баранина,лук репчатый,кинза,хлеб пшеничный, кориандр, кумин, соль, перец чернай);масло подсолнечное; томаты конфи(томаты, масло оливковое, сахар тростниковый, чеснок, тимьян, орегано);кабачок запеченный (кабачок, масло подсолнечное, тимьян, соль, прованские травы),соус томатный(перец,болгарский, томаты , сельдерей, лук репчатый, тимьян, розмарин, чеснок, паста томатная, масло оливковое, соль, перец чернай);лук красный, лаваш тонкий	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	210/20	358	17/21/26
перекус	6	Перекус	Десерт "шоколадный сыр"	начинка(сыр творожный 65%, шоколад темный, паста "нутелла",сахар , яйцо куриное)корзинка (корзинка пшеничная, масло сливочное 82,5%, сахар, ядро ореха фундук);нежный корзиуна пшеничная, масло сливочное 82,5%, какао порошок,ядро ореха фундук);персик консервированные, мята свежая	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	626	9/42/54
полдник	7	Сытный салат или закуска	Салат с красной капустой	фасоль нежейская,соус (молоко 3,2%, мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, соль, тимьян ,кориандр,перец запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, соль), баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян),масло подсолнечное,капуста краснокочанная ,салат микс,каперсы, маслины/оливки , ядро ореха кешью, приправа для моркови	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160	311	3/27/14
ужин	8	Основное блюдо	Кешью кари из рыбы	филе тилапии,картофель мини,морковь,соус(молоко кокосовое, йогурт 7%,ядро ореха кешью,морковь,перо лайма ,паста Том Ким, лавровый лист,соль, перец чернай)	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/150/35	326	32/15/17
		Гарнир	Рис с овощами и соусом пад-тай	крупа рисовая, масло кунжутное, соль, перец болгарский, кабачки, кукуруза консервированная, соус пад-тай , масло подсолнечное	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	332	4/14/47
ИТОГО										2876	
Доставка 05.09.2021 Пицца 4 сыра "				пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в с/с, чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец чернай молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базилика), орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27
Доставка 04.09.2021 Пицца 4 сыра **				пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в с/с, чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец чернай молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базилика), орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27
		My Food Travel	Программа XL								
		Дата доставки	09-10.08.2021 / 06-07.09.2021								

XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренные информация (аллергены/специфическая)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/напиток	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток Перу - Напиток из ревня и туавы	вода питьевая, пере Туяа сік (туава, сахар 10%), пюре ревяня (ревень 80%, сахар, вода, стабилизатор: камедь рожкового дерева, концентрированный сок ыжоины), сахар.	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	159	3/7/22
	2	Завтрак	Рисовая каша с топленым сливочным маслом	каша(молоко 3,2%,вода питьевая,рис,сахарный песок,мед,соль),сушка,мерингу(напиток виноградный,сахар песок,чай каркаде,корица,гвоздика,бадьян, розмарин),корица,мята свежая.	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/90	464	10/6/93
перекус	3	Перекус	Бейгл с буженниной, запеченной с медом и горошной в вино - горчичном маринаде,	донат, соус (горчица зернистая, сыр творожный 65%); буженина, ветчина из индейки, мята (вода питьевая, клюква сік, брусника сік, мятапик, сахар, агар-агар), салат айсберг	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180	548	24/24/59
обед	4	Салат или закуска	Салат с куриной печенью, тыквой и клюквенным соусом	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); печень куриная запеченная (печень куриная, масло подсолнечное, масло сливочное 82,5%, соль, тимьян); салат айсберг, соус (клюква сік, сахар, уксус бальзамический, масло подсолнечное, кориандр, соль, розмарин, перец чёрный молотый); перец болгарский запеченный (перец болгарский сік, масло подсолнечное); тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы); семечки тыквенные, клюква сушеная, салат микс.	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20/0	231	12/9/21
	5	суп	Мисо суп с тофу	мисо суп (вода питьевая, паста мисо, соус устричный, водоросли какаяо, соус соевый, бульон куриный); сыр соевый, водоросли какаяо	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250/30	54	4/1/7
перекус	6	Перекус	Мусс из греческого йогурта и крем - сыра с ягодным желе	желе из клубники (вода питьевая, пюре клубники сік, сахар, желатин, краситель пищевой/красный, агар-агар); мусс из йогурта (молоко 3,2%, йогурт 7%, сыр творожный 65%, желатин, сахар, агар-агар); крем заварной (молоко 3,2%, смесь сухая -заварной крем, масло сливочное 82,5%, сироп ванильный); мята	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	220	311	8/12/43
полдник	7	Основное блюдо	Баранина "Кофта" в пите	пита, фарш (говядина, баранина, лук "фри" (лук репчатый, масло подсолнечное); лук репчатый, масло оливковое, базилик, паприка, тандури масала, соль, приправа универсальная); соус (масло подсолнечное, соус наршараб, вода питьевая, сумах, орегано); соус сырный, томаты черри, салат айсберг	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/20	652	20/49/32
		Гарнир	Ким чи Коул Слоу	огурцы, капуста белокочанная, морковь, соус Пад тай, масло подсолнечное, соус для ким-чи, масло кунжутное, укроп, петрушка, уксус столовый ,соль	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.		60	51	1/3/4
ужин	8	Основное блюдо	Крастлесс- Киш порен с тыквой и белой рыбой	крастлесс-киш порен (сливки 22%, тыква, филе трески, яйцо куриное, капуста брокколи на пару (капуста брокколи сік, соль,) сыр творожный 65%, сыр рассольный 50%, мука пшеничная, кукуруза консервированная, сыр твердый 45%, масло подсолнечное, бульон куриный, приправа для рыбы, тимьян, паприка, мускатный орех, орегано); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы); семечки тыквенные, клюква сушеная, салат микс	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/115	348	15/21/23
		Гарнир									
ИТОГО										2818	

XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренные информация (аллергены/специфическая)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/напиток	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Цитрусово-банановый смузи	сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), минеральная вода с газом, банан, пюре грейпфрута сік (розовый грейпфрут, сахар 10%.	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	73	1/0/27
	2	Завтрак	Сырники лимонные	сырники (творог 1,8%, сыр творожный 65%, начинка лимонная, лимонное пюре (лимон, сахар, сироп мята, мята), молоко 3,2%, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло оливковое, сироп ванильный, краситель пищевой желтый); масло подсолнечное, малиновый соус (малиновый крем (молоко 3,2%, сливки 22%, желток яичный, сахар, ванилин); пюре малины, краситель пищевой красный)	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/20	386	16/18/39
перекус	3	Перекус	Бавароуа из скумбрии	бавароуа из скумбрии (филе скумбрии х/к, сыр творожный 65%, белок яичный запеченный (белок яичный,масло подсолнечное); молоко 3,2%, желатин, цедра лимона, краситель пищевой желтый); томаты, фасоль стручковая отварная (фасоль стручковая сік, масло оливковое, соль,) сыр творожный 65%, водоросли какаяо(); кроветта с гуакамоле (сыр творожный 65%,соус гуакамоле); мандарины консервированные,филе скумбрии х/к, хлебцы ржаные, икра Тобико, салат микс	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130	169	7/13/6
обед	4	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и беконом	филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец чёрный молотый); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, заправка салатная пикантная, соус крем бальзамик,масло трюфельное); сыр рассольный 50%, томаты, томаты черри, бекон, салат айсберг,салат романо, томаты вяленые, базилик, салат микс, корж ядрового ореха	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/20	234	15/17/5
	5	Основное блюдо + гарнир	Запеченный Баффило - Митбол из говядины с томатно-сливочным соусом	митбол (фарш (телятина, свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый, сливки 22%, чеснок, тимьян, соль, приправа универсальная); масло подсолнечное); томаты, соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); сыр рассольный 45%, томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	225	309	21/19/14
перекус	6	Перекус	Торт пахлава	крем (сыр творожный 65%, сахар, сметана 20%, яйцо куриное, сироп ванильный); тесто фило(мука пшеничная в/с, вода, крахмал кукурузный, масло растительное, клетчатка пшеничная, соль, консервант-сорбат калия, вещество для обработки муки - L- цистеин); топпинг ореховый (пюре грецкий орех сік, пюре карамельс морской солью сік); масло оливковое, яйцо куриное, ядро грецкого ореха, ядро ореха фисташки	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130	441	10/30/34
полдник	7	Сытный салат или закуска	Пкали свекольные	пкали свекольные (шпинат сік, свекла, ядро грецкого ореха, кинза, уксус бальзамический, чеснок, кориандр, хмели-сунели, соль); соус-крем бальзамик, кинза, кинза	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	380	11/18/39
ужин	8	Основное блюдо	Свинина ВВО Чарсуй	свинина чарсуй (свинина, лук репчатый, имбирь, масло подсолнечное, краситель пищевой красный, соус Хойсин, чеснок, приправа универсальная, перец чёрный молотый); томаты черри, соус Хойсин, соус соус вермишелр, вода питьевая, соус хойсин, кетчуп, крахмал, сахар)	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/40	497	21/40/13
		Гарнир	Лапша по-кюмерски	макаронные изделия с чеснаталм характаитцы, масло подсолнечное, масло оливковое, соль	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	330	10/8/54
ИТОГО										2819	

	My Food Travel	Программа XL
	Дата доставки	11-12.08.2021 / 08-09.09.2021

XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренные информация (аллергены/специфическая)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/напиток	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Клюквенный морс	вода питьевая, клюква,сахар	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	174	0/0/43
	2	Завтрак	Круассан с рукколой и копченой курицей	круассан(мука пшеничная в/с,маргарин,вода,сахар,дрожжи хлебопекарные,глютен пшеничный,сыворотка молочная сухая,соль,эмульгатор эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот,аминокислоты:аскорбиновая кислота,фермент микробного происхождения);куриное филе кв,крем(сыр творожный 65%,сливки 22%);сыр(соус:шалфэ,соус чили,масло кунжутное);яйцо куриное,салат рукола,салат кресс,семена кунжута,семена тыквенные, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	360	13/22/27
перекус	3	Перекус	Пирожное "Картошка"	печенье юбилейное(мука пшеничная ,вода, крахмал кукурузный, сахар, сироп плюсано- фруктовый, яйцо, разрыхлитель, сода,соль, эмульгатор), масло сливочное82,5%, молоко сгущенное, какао-порошок, мусс(сыр творожный 65%, творог 1,8%, мед, сироп ванильный, сироп миндальный),какао порошок	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	70/20	412	8/28/33
обед	4	Салат или закуска	Салат Хэй-хэ	лапша рисовая (соль, масло кунжутное, кунжут, кунжут), филе куриное су-вид(масло подсолнечное, тимьян, розмарин, соль, перец);заправка(масло кунжутное, уксус яблочный, соль,сахар, кунжут, соевый соус, масло оливковое), капуста китайская, морковь,огурцы, морская капуста, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	267	10/17/19
	5	суп	Суп Боэбаш	вода питьевая,баранина,картофель, нут консервированный, томаты, лук репчатый,фасоль отварная (фасоль, масло оливковое, соль),чеснок,специя, паста томатная, масло подсолнечное, чеснок,соль, петрушка,укроп, аджика, базилик, тимьян, листья лайма	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	152	7/7/15
перекус	6	Перекус	Закрытый бургер	котлета (говядина, молоко 3,2% (молоко нормализованное), лук репчатый жареный (лук репчатый, масло подсолнечное), сапо-шпик, хлеб пшеничный, соль, хмели-сунели, смесь для специй фаиитос: кумин молотый, перец черный молотый), масло подсолнечное; тесто бездрожжевое слоеное; соус томатный (паста в сс, чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый); сыр сулугуни 45%; лук красный (лук красный,"С.Ш.", орехи), чеснок; перец болгарский сладкий запеченный (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, соль, орехи); сыр рассольный 50%, мука пшеничная, желток яичный, масло подсолнечное, ядро ореха миндаля	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	260	667	29/44/40
полдник	7	Основное блюдо	Котлетки куриные с сметанным соусом	котлета(куриное филе, хлеб пшеничный, сливки 22%,масло сливочное 82,5%,масло подсолнечное,соль, перец);сметана 20%	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/15	369	27/24/12
		Гарнир	Тальятелле алиоли	фетучини отварные (фетучини, масло подсолнечное, соль), тар-тар овощной (перец запеченный (перец болгарский, масло растительное, прованские травы, тимьян), кабачки запеченные (кабачок, масло подсолнечное, соль), морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль,)	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/40	203	6/7/30
ужин	8	Основное блюдо	Австрийский штрудель с топленым картофелем	австрийский штрудель (картофель отварной (картофель, соль, тимьян, перец чёрный молотый), фарш (томаты в сс, филе куриное, говядина, лук репчатый жареный (лук репчатый, масло подсолнечное), соль, масло подсолнечное, кумин, сахар, хмели-сунели, кориандр молотый, перец чёрный), сыр 45%, тесто фило (мука пшеничная в/с, вода, крахмал кукурузный, масло растительное, клетчатка пшеничная, соль, консервант-сорбат калия, вещество для обработки муки - L- цистеин); сыр твердый 45%, мак пищевой, масло сливочное 82,5%); томаты конфи (помидоры, масло оливковое, чеснок, орегано, сахар тростниковый, тимьян); капуста брокколи сік пюреая (капуста брокколи сік, соль,); микрозелень	нет	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/100	357	22/15/33
ИТОГО										2961	

XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренные информация (аллергены/специфическая)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/напиток	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Вишневый каркаде	вода питьевая,вишня сік,сахар песок,чай каркаде	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	79	0/0/19
	2	Завтрак	Балет с лососем, яйцом и голландским соусом	хлеб пшеничный, лосось х/к; начинка (томаты вяленые, сыр творожный 60%, паприка); омлет из белка (белок яичный, соль), масло подсолнечное; омлет из желтка (желток яичный, молоко 3,2%, соль), масло подсолнечное; соус (вода питьевая, смесь голландская, сок апельсиновый, масло сливочное 82, 5%); капуста брюссельская, соль, рукола, микрозелень	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	118/20	204	15/14/8
перекус	3	Перекус	Парфе манго-кокос	шоколад темный,масло сливочное 82,5%,яйцо куриное,сахар,мука пшеничная,сыр творожный 65%,пюре манго,сметана 20%,сироп кокосовый,крахмал кукурузный, кокосовая стружка,мята,кокос	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/10	457	8/32/35
обед	4	Салат или закуска	Кукурузный салат "фиеста"	фасоль красная консервированная,кукуруза консервированная, соус (томаты,паста томатная,масло подсолнечное), перец болгарский,салат айсберг,томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/25	120	6/2/19
	5	Основное блюдо + гарнир	Картофельная запеканка с говядиной и грибами	запеканка(пюре(картофель, молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,соль); начинка (фарш (телятина, лук репчатый, чеснок,зелень в асс., тимьян); шампиньоны,соус сливный, соус жюльенр;смесь сухая Дайм плюс);сыр твердый, сыр рассольный, масло сливочное 82,5%, яйцо куриное, манная крупа); томаты черри, укроп, петрушка,приправа универс	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/15	614	39/30/48
перекус	6	Перекус	Велленттон из кижуча	кижуч запеченный (кижуч, соль, перец чёрный); тесто слоеное, шампиньоны жареные (шампиньоны, масло подсолнечное, соль,);сыр твердый 45%, мука пшеничная, масло подсолнечное, желток,яйцо куриное, шпинат, сулугуни;паста из бавилона,приправа жюльен для ВОК, соус молочный (молоко 3,2%,сливки 22%,масло сливочное82,5%, мука пшеничная,тимьян,соль,);микрозелень.	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	170/25	501	25/31/30
полдник	7	Сытный салат или закуска	Салат с ростбифом	телятина су-вид(телятина,масло подсолнечное, приправа, тимьян, соль, перец чёрный); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль,);лука запеченная (лука, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы), кабачки запеченные (кабачок, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); соус(кинза пятьвая, соус устричный, соус кисло-сладкий, кинза, масло оливковое,сметана, смородина черная сік,имбирь, соевый соус), салат айсберг	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170/25	206	13/11/14
ужин	8	Основное блюдо	Киш - порен с красной рыбой	киш(молоко 3,2%, сыр творожный 65%, яйцо куриное, сыр рассольный 55%,горчица зернистая) филе кеты, капуста брокколи, томаты вяленые, каперсы, оливки/маслины, сыр рассольный,укроп)	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/20	269	19/19/6
		Гарнир	Микс из киноа и кус-куса с овощами	киноа, крупа кус-кус ,нут, перец болгарский, кабачок, морковь, сыр рассольный 55%, горох нут, соль, перец черный, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	230	454	15/18/57
ИТОГО										2904	

	My Food Travel	Программа XL
	Дата доставки	13-14.08.2021 / 10-11.09.2021

XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренные информация (аллергены/специфическая)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/напиток	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Шпинатный лимонад	вода, минеральная вода с газом, сок ананасовый, шпинат сік, сахар, лимонный концентрат, сироп мятный	нет	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	390	96	1/0/23
	2	Завтрак	Каша из булгура с вяленой клюквой	каша (молоко 3,2%, крупа пшеничная булгур, мед, сахар, соль, мускатный орех); клюква сушеная/вяленая, ядро грецкого ореха, мята	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/5	474	15/11/79
перекус	3	Перекус	Пирог с тархуном и сыром сулугуни	пирог (основа для пиццы, сыр твердый 50%, сыр рассольный 45%, шпинат,сыр творожный 65%, яйцо куриное, укроп, петрушка, соль,), заправка (масло подсолнечное, эстрагон тархун, укроп, петрушка, сахар, соль)	НЕТ	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80/30	538	18/44/17
обед	4	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и гранатом	филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец чёрный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); свекла, морковь, заправка (вода, масло подсолнечное, салатная заправка средиземноморска, уксус столовый), грибы шампиньоны жаренные(грибы шампиньоны, масло подсолнечное,соль,чеснок, розмарин,перец чёрный молотый); капуста пекинская,гранат,салат микс, ядро грецкого ореха	ДА	Продукт может содержать: следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170/25	231	14/12/16

обед	5	суп	Суп-лагман	суп лагманмасала пятьмяса; томаты; морковь, дайкон, баклажаны, лук репчатый, перец болгарский, стебель сельдерея, томатная паста, масло подсолнечное, чеснок, бульон говяжий, аджика острая, соль, кинза, петрушка, лавровый лист, кумин, перец чёрный, бадьян, паприка, имбирь, куркума, кориандр;говядина су-вид (говядина, масло подсолнечное, приправа универсальная, соль, тимьян, перец чёрный); лангваник; макаронные изделия,масло сливочное, соль; петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	191	13/6/20
полдник	6	Перекус	Биржер мюсли	йогурт 7%, мюсли, яблоко, груша томленая (груша, маринад)напиток виноградный, сахар, чай каркаде, розмарин, корица, бадьян, гвоздика); джем малиновый (малина сім, сахар, пюре лимон, мята), мёд, мюсли, яблоко, изюм, ягоды годжи	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	230	436	10/10/77
полдник	7	Основное блюдо	Мусака по - гречески (свинина)	мусака (кабачки запеченные (кабачки,масло подсолнечное,соль, тимьян, прованские травы); фарш для мусаки(фарш (свинина, филе куриное, лук репчатый жаренные (лук репчатый, масло подсолнечное);сливки 22%,базилик, укроп,петрушка, соль, тимьян, перец чёрный); соус томатный (томаты сп;вода пятьмяса,паста томатная, масло подсолнечное);напиток виноградный, соус деметлас(вода пятьмяса,лук репчатый жаренный(лук репчатый, масло подсолнечное); морковь, смесь сухая "Грекм пласт", масло оливковое, петрушка,соль, тимьян); сахар, кориандр, соль, корица); крем для мусаки (йогурт 7%,яйцо куриное, сыр рассольный 55%); баклажаны запеченные(баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/15	312	12/21/18
полдник		Перекус									
ужин	8	Основное блюдо	Кюз эн Чоризо - Треска, фаршированная шпинатом, чоризо	кюз эн чоризо (филе трески, шпинат, фенхель, сыр творожный 65%; соус кунжутный,каперсы,колбаса салями чоризо)	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	223	27/12/2
ужин		Перекус	Картофельное пюре	пюре картофельное (картофель, молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,соль); петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180	393	6/21/44
ИТОГО											2894

Хл.	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве: Разогревать	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кисель малиновый с семенами чиа	вода пятьмяса, пюре малины сім (малина,сахар); сироп малиновый(сахар,вода пятьмяса,сироп глюкозы,натуральный концентрированный сок малины, ароматизатор "малина" идентичный натуральному, лимонная кислота,ароматизатор "малина" натуральный); сахар песок, крахмал, семена чиа	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	94	1/1/21
завтрак	2	Завтрак	Королевская ватрушка с творожным муссом	ватрушка (начинка (творог 1,8%, сыр творожный 65%, молоко 3,2%, сахар, яйцо куриное, крупа манная, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный), тесто (мука пшеничная, масло подсолнечное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель), мак, корица)жаренные (вишня сім, сахар, пюре лимон сім, крахмал кукурузный); мюсли, мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	250/20/6	845	30/38/96
перекус	3	Перекус	Террин из рыб с муссом из васаби	террин (заливка для террина(сливки 22%, сыр творожный 65%,желатин, порошок Хокайдо, агар-агар);хита запеченная (филе хиты, масло подсолнечное, соль, тимьян, перец чёрный); кижуч подкопченный(филе кижуча, соль, перец чёрный);икра Тобика, лук зеленый, семечки тыквенные,шпинат);соус из васаби (сыр творожный 65%,вода пятьмяса, васаби порошок, краситель пищевой зеленый); крамбл (хлеб бородинский,масло подсолнечное, орегано, паприка); редис, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90/25/15/5	322	16/22/15
обед	4	Салат или закуска	Баклажаны, запеченные с сыром сулугуни	баклажаны запеченные(баклажаны, масло подсолнечное,прованские травы, тимьян); начинка (творожный сыр 40%,творожный сыр 65%, масло подсолнечное, ядро грецкого ореха, пюре лимон,петрушка, укроп, соль, перец чёрный); сыр рассольный 45%; перец болгарский запеченный (перец,болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); маслины, оливки, петрушка, укроп, ядро грецкого ореха, сумах	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180	400	10/31/21
обед	5	Основное блюдо + гарнир	Курица сигай в тайском соусе	курица в маринаде(филе куриное, соус тайский(масло оливковое, мёд, паста Том Кха, вода пятьмяса, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,куркума, крахмал,кинза); масло подсолнечное);соус тайский(масло оливковое, мёд, паста Том Кха, вода пятьмяса, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,куркума, крахмал,кинза); приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/15	214	35/7/4
обед			Рис шафрановый	рис шафрановый (рис отварной (рис, масло подсолнечное, соль, куркума); горошек зеленый сім)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/10	208	4/5/37
перекус	6	Перекус	Ягодный мармелад	мармелад из апельсина (пюре апельсин сім, вода пятьмяса, сахар, агар-агар); мармелад из пюре дракона (пюре дракон из личи, вода пятьмяса, сахар, агар-агар); мармелад из малины (вода пятьмяса, пюре малины сім, сахар, агар-агар); цукаты, мята, ядро ореха миндаль	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120	87	1/1/19
полдник	7	Сытный салат или закуска	Дим сам "Ман ду" по-корейски	дим сам (говядина, лук репчатый, мука пшеничная в/с,вода очищенная, яйцо куриное, масло подсолнечное,соль, перец корнеадгр); соус (соус чили,пюре тамаринда,масло оливковое, пюре лайма сім); краситель пищевой красный, краситель пищевой желтый	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/25	334	10/16/37
ужин	8	Основное блюдо	Индейка с кисло-сладким соусом и брокколи	индейка с кисло-сладким соусом(капуста брокколи на пару(капуста брокколи,сім, соль); индейка су-вид(филе индейки,соевый соус; масло подсолнечное, соус устричный,корица, бадьян);соус чили,приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	85/110/20	264	27/7/23
ужин		Перекус	Фунчоза с овощами	фунчоза с овощами(лапша фунчоза отварная (лапша рисовая, соль);кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, тимьян, прованские травы); перец болгарский запеченный(перец,болгарский,масло подсолнечное, тимьян, прованские травы	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	190	124	1/1/29
ИТОГО											2892

My Food Ticket	Программа XL
Дата доставки	15-16.08.2021 / 12-13.09.2021

Хл.	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве: Разогревать	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Абрикосово - вишневый лимонад	вода пятьмяса, вишня сім, сок персиковый (персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота, вода), сахар, сироп мята (сахар, вода пятьмяса, плюсовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота)	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	126	1/0/30
завтрак	2	Завтрак	Гай в сливном тесте с ветчиной, грибами и овощами	ветчина из индейки, яйцо куриное, грибы шампиньоны жаренные (грибы шампиньоны, масло подсолнечное, соль, чеснок, розмарин, перец чёрный молотый); тесто бездрожжевое сливное, сметана 20%, сыр твердый 50%, сливки 22%, сыр творожный 65%, мука пшеничная, укроп, петрушка, тимьян, каперсы консервированные, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	292	14/21/15
перекус	3	Перекус	Парижский флан	парижский флан (крем (молоко 3,2%, сливки 22%, яйцо куриное, сахар, крахмал, ванилин); корж (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, желток яичный, пудра сахарная, ядро ореха миндаль, соль); ядро миндального ореха); пюре кураги,с.с морской соль	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	115/15	573	12/35/52
обед	4	Салат или закуска	Салат "греческий" с фетой	огурцы, томаты, перец болгарский, сыр рассольный 55%, салат айсберг, заправка (масло оливковое, пюре лимона, базилик, соль,) маслины, оливки, базилик,петрушка	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/15	282	6/24/7
обед	5	суп	Венский суп гулаш	суп гулаш (вода пятьмяса, картофель, перец болгарский запеченный (перец,болгарский, масло подсолнечное); лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное, бульон говяжий, мучная пассеровка (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, смесь сухая дамм пласт; чеснок, паприка, соль,тмин, лавровый лист, можжевеловая ягода, перец чёрный молотый, майоран); говядина су-вид (говядина, масло подсолнечное, приправа универсальная, соль, тимьян, перец чёрный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	238	12/13/19
перекус	6	Перекус	Закуска - баклажаны "по - корейски"	баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), огурцы, заправка (пюре апельсин, паста кунжутная Тахини, сироп кленовый, сироп апельсин, соль, масло оливковое), масло подсолнечное, сахар, ядро ореха кешью, уксус столовый, приправа для корейской моркови, соль	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190/30	501	4/31/51
полдник	7	Основное блюдо	Жаркое из баранины	баранина тушеная (баранина шея, масло подсолнечное, томаты свежие, томаты маринованные, чеснок,лук репчатый, паста томатная, чеснок, кинза, соль, лавровый лист, перец чёрный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, маслоподсолнечное, тимьян, прованские травы); морковь запеченая (морковь, масло подсолнечные, соль, тимьян); кинза	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	370	13/24/25
полдник		Перекус									
ужин	8	Основное блюдо	Паста карбонара с копченым лососем	паста отварная (макаронные изделия, масло подсолнечное, соль, куркума); соус молочный (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); кижуч подкопченый, свинина грудинка, сливки 22%, сыр твердый 45%, петрушка, орегано, тимьян	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	285	516	17/32/39
ИТОГО											2856

Хл.	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве: Разогревать	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Мидори Сар	чай жасминовый (вода пятьмяса, чай зеленый с жасмином), вода пятьмяса, сироп дыня (сахар, вода пятьмяса, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дыня", краситель натуральный "Карамельный колер"), сироп мята (сахар, вода пятьмяса, плюсовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота), имбирь корень, лимонная кислота.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	62	0/0/16
завтрак	2	Завтрак	Каша овсяная	каша овсяная (молоко 3,2%, овсяные хлопья, сахар, соль); соус (крем заварной (молоко 3,2%, сухая смесь заварной- крем, масло сливочное 82,5%, сахар ванильный); смородина сім, черника сім); цукаты, ядро ореха миндаль	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300/40	449	13/14/67
перекус	3	Перекус	Кесадилли с беконом, курицей тандури и сметанно-чесночным соусом	кесадилия (тортилья пшеничная, филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец чёрный молотый); перец болгарский сім запеченный (перец,болгарский, масло подсолнечное); томаты, бекон сім, сыр твердый 45%, сметана 20%, сыр плавленый (томаты, вода пятьмяса, томатная паста, лук репчатый, масло оливковое, чеснок, соль, укроп, петрушка, розмарин, тимьян, прованские травы, перец чёрный молотый); лук жареный фри, специи тандури); соус (сметана 20%, укроп, чеснок, специи тандури, соль, перец чёрный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/25	386	21/24/22
обед	4	Салат или закуска	Заливное из курицы с горчичным крутоном	бульон (вода пятьмяса, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец чёрный молотый); желатин, бульон куриный, чесночная паста (чеснок, масло подсолнечное), укроп, соль, перец чёрный молотый); филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец чёрный молотый); мята из хрена (сливки 22%, хрен столовый, желатин); морковь, отварная (морковь, масло оливковое, соль,) горох зеленый сім; гренки (хлеб ржаной, мусс (сыр творожный 65%, горчица), куриное филе в/с,чеснок маринованный, клюква сім, лук зеленый, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90/80	220	20/11/9
обед	5	Основное блюдо + гарнир	Поитрин филе индейки с соусом "томато - пармиджиана", зеленым рисом и горошком	поитрин индейки (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, соус, ядрица, бадьян); соус томатный (томаты, томатная паста, вода пятьмяса, масло подсолнечное); перец болгарский запеченный (перец,болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), зеленый горошек сім, сыр твердый 50%, мята, крахмал; рис (крупа рис, масло подсолнечное, соль)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/170	525	37/19/53
перекус	6	Перекус	Десерт Павлова с фруктами	мусс (сливки растительные, сыр творожный 65%, лимонный сок), вареные малиновое (малина сім, сахар, пюре лимон сім, крахмал), ананас консервированный, меринга (сахар, белок яичный, пудра сахарная, крахмал), клубника, вишня консервированная, мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	251	2/10/38
полдник	7	Сытный салат или закуска	Мафулетта в Ново-Орлеанском стиле	булочка, сыр рассольный 50%, буженина, ветчина из индейки, сыр томатный (томаты, вода пятьмяса, паста томатная, масло подсолнечное); кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); масло сливочное 82,5%, оливки, маслины, перец болгарский	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	715	24/51/39
ужин	8	Основное блюдо	Филе морского окуня, приготовленное в имбирном кисло-сладком маринаде	филе окуня в маринаде (филе окуня, маринад (соус кисло-сладкий, сок апельсиновый, соус устричный, соус соевый, имбирь, соус рыбный), петрушка	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	136	22/4/7
ужин		Перекус	Овощи гриль	перец болгарский запеченный (перец,болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	112	1/3/20
ИТОГО											2856

My Food Ticket	Программа XL
Дата доставки	17-18.08.2021 / 14-15.09.2021

Хл.	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве: Разогревать	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Сливовый напиток	вода пятьмяса,сливы сім, сахар	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	88	1/0/21
завтрак	2	Завтрак	Тыквенные панкейки с кремом	панкейки (тесто (молоко 3,2%, мука пшеничная, тыква,вода пятьмяса,яйцо куриное,масло оливковое, сахар,сироп Дыня, разрыхлитель, соль, краситель пищевой желтый); масло подсолнечное); начинка (сыр творожный 65%, пюре манго сім, эстрагон тархун); тыква запеченная (тыква,масло подсолнечное,розмарин,прованские травы)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170	493	10/30/45
перекус	3	Перекус	Картофельная вафля с копченым лососем	картофельная вафля (фарш для картофельной вафли (картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); яйцо куриное, молоко 3,2%, мука пшеничная, укроп, разрыхлитель, соль, перец чёрный молотый);масло подсолнечное);сыр творожный 65%, кижуч подкопченый,огурцы, икра из водорослей, сливки 22%,маслины консервированные,микрозелень	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	165	332	12/22/21

обед	4	Салат или закуска	Чопсса салат с брынзой	томаты, салат айсберг, огурцы, соус (вода питьевая, масло оливковое, сыр рассольный 45%, сливки 22%, сыр рассольный 55%, сыр творожный 65%, укроп); сыр рассольный 45%,перец запеченный (перец) болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян свежий, лук красный маринованный (лук красный, уксус винный,сахарозаменитель), микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180/20	174	7/13/7
	5	суп	Суп "вагерхой"	суп(вода питьевая, картофель, сливки 22%,грибы шампиньоны,морковь,лук порей, сельдерей корень,жапток, масло сливочное 82,5%, бульон куриный,петрушка, лимонный сок концентрат (вода питьевая,лимонный сок,сахарозаменитель), чеснок,соль, перец чёрный молотый);филе трески отварное(филе трески, соль, специи для рыбы); мидии с маслом (мидии сім,масло зеленое (масло подсолнечное,укроп,петрушка)	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	257	12/17/15
полдник	6	Перекус	Сладкий пончик с кремом	донат, мусс(мусс творожный(сыр творожный 65%, творог 1.8%,сироп ванильный, сироп миндальное молоко, мёд),пюре малины); джем(малина сім,сахарный, пюре лимон, мята); ядро миндального ореха,декор пять	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	489	17/12/77
ужин	7	Сытный салат или закуска	Салат "Тбилиси"	фасоль консервированная, салат айсберг, говядина су-вид(говядина, масло подсолнечное, приправа универсальная,соль,тимьян, перец чёрный молотый); соус (масло оливковое, пюре лимон,соль, хмели-сунели, перец чёрный молотый),томаты черри, перец болгарский, гранат, ядро ореха мешко, салат микс	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180/20	262	14/17/14
	8	Основное блюдо	Митболты из курицы	митболты(фарш(филе куринок,хлеб пшеничный, сливки 22%, масло сливочное 82,5%,бульон куриный, соль, перец чёрный молотый); масло подсолнечное, приправа универсальная)морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, тимьян, прованские травы); соус(вода питьевая, лук репчатый, морковь,паста арахисовая, масло подсолнечное, соус соевый); сельдерей стебель,перец болгарский,чеснок, имбирь, соус рыбный, паста каррри,сахар, соль,перец чёрный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	185	344	19/22/16
		Гарнир	Лапша по-кожерски	макаронные изделия с чернила каракатицы, масло подсолнечное, соль,; макаронные изделия, масло оливковое, соль	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	378	10/14/53
ИТОГО											2817	

XL	№	Дата 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напитки	Холодный чай "кассапа"	вода питьевая, чай чёрный, чай каркаде, каздамон, имбирь, корица, гвоздика, сахар.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	15	1/0/3
	2	Завтрак	Сырники с красной киноа и сметанным соусом	сырники(творог 1,8%, сыр творожный 65%, абрикосы консервированные, сахар,молоко 3,2%, киноа, яйцо куриное, манная крупа,масло оливковое, апельсин, сироп ванильный)соус подсолнечное,вишня коктейльная, сметана 20%	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/30	498	20/25/48
полдник	3	Перекус	Жульен из рыб в сливочном соусе	тартелетка, жульен из рыб (соус (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); кета запеченная (филе кеты, масло подсолнечное, соль,тимьян,перец чёрный молотый); вес отварной(филе хека, соль); бульон куриный, масло подсолнечное, чеснок, водоросли Фукакус); соус бешамель (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян);сыр рассольный 50%, микрозелень	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180	470	27/27/29
обед	4	Салат или закуска	Крабовый салат с кукурузой и редисом	крабовые палочки,огурцы,майонез 25%, редис, стебель сельдерей, яйцо куринное,фенхель, кукуруза консервированная,салат айсберг, мангольд, шпинат вини	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170/20	172	8/12/11
	5	Основное блюдо + гарнир	Треска по польски с лимонным соусом	филе трески, соус (соус бешамель (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль,тимьян);пюре лимон сім, укроп,перец чёрный молотый); сметана 20%,укроп,приправа универсальная,приправа для рыбы, бульон куриный	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/40	207	26/9/5
			Картофельное пюре	картофель, молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,соль,укроп	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180	307	6/12/44
полдник	6	Перекус	Фит-бой - хот-дог с говядиной	булочка для хот дога, болоньезе для хот-дога (говядина,филе куринок,лук репчатый, соус томатный (томаты очищенные, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); масло подсолнечное, соль, базилик, паприка); сыр твердый 50%, салат айсберг, горчица, соус барбекю, соус сырный, лук фри	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	185	423	20/18/44
полдник	7	Сытный салат или закуска	Мясной хлеб	свинина, говядина,вода, соль, сольнитритная, регулятор кислотности Е 262, стабилизатор Е 331, антиокислитель Е300, Е301, картофельный крахмал, регулятор кислотности(Е511, Е 450(1,Е 450), концентрат сывороточный, лактоза, стабилизатор Е452, специи, сахар, декстроза, краситель, каримин Е 120	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	335	11/32/1
		Овощи гриль		перец болгарский запеченный (перец болгарский,масло подсолнечное, прованские травы,тимьян свежий); баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	106	1/2/20
ужин	8	Основное блюдо	Пицца Нью-Йоркер	основа для пиццы (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло оливковое,соль, дрожжи хлебопекарные, сахар, соль (соль, агент антислеживающий Е536), разрыхлитель-гидрокарбонат натрия),сыр рассольный 50%, соус (томаты, вода питьевая, томатная паста,масло подсолнечное);пепперони (грудки куриные, шпик,специя, вода, соевый белок, пшеничные всолома, соль нитритная(соль, фиксатор окраски нитрит натрия), пряности (паприка сладкая, перец красный, перец чёрный, чеснок); сахар, ароматизаторы (специя, чеча, мясо); экстракты пряностей(перец красный, паприка,перец чёрный), регулятор кислотности трифосфат натрия),антиокислитель (аскорбиновая кислота, изоаскорбат натрия)усилители вкуса и ароматаглутамат натрия, 5-рибонуклеотиды натрия); красителиканамны,сахарный колер III, стартовые культуры, соль, перец, чеснок, паприка); томаты, масло	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	306	11/18/26
		Гарнир									
ИТОГО										2839	

	My Food Travel	Программа XL
	Дата доставки	19-20.08.2021 / 16-17.09.2021

XL	№	Дата 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Огуречный лимонад	вода питьевая, огурцы свежие, сироп огуречный (сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Огурец",краситель натуральный "Хлорофилл"), сироп мятный (сахар, вода питьевая, плюсовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель - аскорбиновая кислота), лимон, мята, краситель пищевой	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	48	0/0/11
	2	Завтрак	Малиновое суфле с кремом	маффин (яйцо куринок, сахар, мука пшеничная, масло подсолнечное, сироп ванильный, разрыхлитель,ядро грецкого ореха, соль, корица); крем (сыр творожный 50%,сыр творожный 65%); джем (малина сім, сахар, пюре лимон, мята); творог 1.8%, сыр творожный 65%, ядро грецкого ореха, мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	165/30	573	13/31/60
перекус	3	Перекус	Хот-дог BBQ в азиатском стиле с куриной колбаской, овощами и сыром	булочка для хот-дога,колбаски куриные (Мясо куринок, вода, соль,поваренная пищевая, комплексная пищевая добавка (соевый белок стабилизатор Е450, Е452 фосфат пищевой, загустители Е14222, экстракты натуральный специй, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е300) натуральные специи (перец чили, паприка, карри, чеснок), салат (капуста белокочанная, капуста пекинская,майонез, перец болгарский, морковь,имбирь);огурцы, сулугуни,перец зеленый, хинкалиа,кунжут	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	200	418	24/18/41
обед	4	Салат или закуска	Винегрет с оливковым маслом и сельдью, замаринованной в красном вине	свекла,картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное,соль,розмарин,прованские травы);морковь запеченная (морковь,масло подсолнечное,соль,тимьян); тыква запеченная(тыква,масло подсолнечное,розмарин, прованские травы);сельдь маринованная(филе сельди,маринад(уксус винный,сахар, лук красный, уксус винный,сахар,лавровый лист, гвоздика, перец чёрный молотый));зелёный горошек, огурцы маринованные, соус(масло подсолнечное,свекла подсолнечника,пюре лимона,семена льна, чеснок,сахар,соль,),укроп,салат микс	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190/30/20	349	11/23/24
	5	суп	Грибной суп с картофелем	вода питьевая, картофель, соус молочный(молоко 3,2%, сливки 22%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); сельдерей корень, морковь, грибы шампиньоны жаренные (грибы шампиньоны, масло подсолнечное,чеснок,соль,розмарин, перец чёрный молотый); лук репчатый, грибы вешенки жаренные (грибы вешенки, масло оливковое, тимьян); масло подсолнечное, соль, бульон грибной, укроп, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	226	6/13/22
перекус	6	Перекус	Медовик	сметана 20%, сливки 22%, сахар, мука пшеничная,яичный белок, масло сливочное 82,5%, мёд, желток яичный, желатин, сухой белок обессахаренный, разрыхлитель, сода, стабилизатор, ароматизатор натуральный "Ванель", натуральный экстракт мёда, эмульгатор "Омвалт".	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	70	249	4/17/20
обед	7	Основное блюдо	Каннеллони со шпинатом и сыром	сливки 22%,соус молочный(молоко 3,2%,масло сливочное 82,5,мука пшеничная, соль,тимьян);шпинат с/м,соус томатный (томаты,паста томатная,вода,масло подсолнечное);сыр рассольный 50%, макаронные изделия, сыр творожный 65%, сыр твердый 45%, паста из базилика, масло сливочное 82,5%, соль, орегано	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	255	591	18/45/29
		Гарнир									Требует разогрева
ужин	8	Основное блюдо	Хек в рисовой бумаге	филе хека, крабовые палочки, рисовая бумага, соус молочный(молоко 3,2%, сливки 22%, мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, соль, тимьян), соус устричный,маслоподсолнечное, шпинат, соль, перец чёрный молотый; картофель, молоко 3,2%, сметана, масло сливочное 82,5%, концентрат куриный, соль;	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	115	195	18/9/11
		Гарнир	семолино-картофельное пюре	картофель, молоко 3.2%, сметана, масло сливочное 82.5%, бульон куриный, соль	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	210	4/11/24
Итого										2859	

XL	№	Дата 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напитки	Аперол Спритц	вода питьевая, сок апельсиновый(апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), пюре красная смородина(красная смородина, сахар 11,1%),сироп апельсиновый(сахар, вода питьевая, плюсовоо-фруктовый сироп, концентрированный сок апельсина, ароматизаторы, регулятор кислотности лимонная кислота, загуститель гуммиарабик), сахар, розмарин	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	106	11/0/25
	2	Завтрак	Фритата с индейкой	фритата (запечная смесь (яйцо куринок, молоко 3,2% (молоко нормализованное), соль, базилик сушеный, перец чёрный молотый); филе индейки су-вид (филе индейки, соевый соус, масло подсолнечное, соус устричный, бадьян, корица); сыр рассольный 50%, сыр рассольный 45%, томаты, маслины консервированные, томаты вялеиные, сыр твердый 45%, масло подсолнечное); соус томатный (томаты в с/с, чеснок, кинза, масло подсолнечное, сахар, соль, перец чёрный молотый), укроп	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140	292	23/20/6
перекус	3	Перекус	Бейгл с яйцом и цыпленком	донат,блинчик(яйцо куринок, молоко 3,2%,соль,масло подсолнечное), куриное филе, томаты, горчица зернистая,майонез 25%,салат айсберг,рукола, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	185	416	22/12/55
обед	4	Салат или закуска	Салат с курицей и черносливом	бедро куриное запеченное (бедро куринок, масло подсолнечное,соевый соус);соевый соус концентрат, вода питьевая); соль, чеснок, орегано);морковь по-корейски;грибы шампиньоны жаренные(грибы шампиньоны, масло оливковое, тимьян);соус (приправа для моркови по-корейски,масло подсолнечное);огурцы, салат "Ромейн",чернослив,ядро ореха,паста пекинская,кинза	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	145	283	10/21/12
	5	Основное блюдо + гарнир	Курица Тика с соусом мешко + Рис со шпинатом	курица Тика (филе куринок, сметана 20%, масло оливковое, имбирь,чеснок, соль, каздамон, кориандр молотый, лавровый лист, смесь специй гиндури масала, куркума, кумин); соус (вода питьевая, соус томатный (томаты, вода питьевая, томатная паста, масло подсолнечное); сливки 22%,ядро ореха мешко, масло сливочное 82,5%, каздамон, чеснок, соль), томаты черри,рис,масло подсолнечное,соль, шпинат, чеснок,масло оливковое	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/30/115/95	470	37/25/25
перекус	6	Перекус	Брускетта с курицей и сыром	хлеб пшеничный,куринок филе (с-вид)(филе куринок,масло подсолнечное,соль,тимьян,розмарин,перец чёрный молотый);сыр творожный 65%, томаты черри, салат айсберг,сыр твердый 45%, соус(масло подсолнечное,сыр твердый 45%,укроп,петрушка, ядро кедровых орехов,масло оливковое,паста из базилика,перец лимон,соль,перец чёрный молотый);сыр твердый 45%,салат микс	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130	282	15/15/20
полдник	7	Сытный салат или закуска	Шоколадная вафля с фисташковым мусом и вишней	шоколадная вафля (молоко 3,2% (молоко нормализованное), сахар, яйцо куринов, мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, какао-порошок, ванилин, соль,; фисташковый мусс (мусс творожный (сыр творожный 65%, творог 1,8%, сахар ванильный (сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), сахар миндальное молоко, мёд), паста фисташковая, краситель пищевой зеленый); наполнитель "вишня", клубника, пралине "молочный шоколад), топпинг шоколадный, мята, сахарная пудра	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	145	447	10/23/50
ужин	8	Основное блюдо	Патэ из рыб с овощами	Патэ из рыб (филе кеты, молоко 3,2%, хлеб пшеничный, томаты вялеиные, соль, паприка, перец чёрный); капуста брокколи с/м, соль, кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); соус (молоко 3,2%, масло сливочное 85,2%, мука пшеничная, соль, тимьян); соус ореховый, соус гуакамоле, соус ворчестер, орегано, соль, перец чёрный; филе трески, масло подсолнечное, приправа для рыбы, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	255	22/14/10
		Гарнир	Лапша сингапурская	лапша рисовая,молоко кокосовое,соевый соус,карри,кракмая картофельный,семена кунжута.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	286	2/14/37
ИТОГО										2837	

	My Food Travel	Программа XL
	Дата доставки	21-22.08.2021 / 18-19.09.2021

XL	№	Дата 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напитки	Хербал тропик	сок ананасовый (ананасовый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), пюре ананас с/м, сироп ванильный (сахар, вода питьевая очищенная, плюсовоо-фруктовый сироп, экстракт ванили, ароматизатор, регулятор кислотности,лимонная кислота, краситель сахарный колер IV, антиокислитель аскорбиновая кислота), розмарин, листья лайма	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	223	2/1/53
	2	Завтрак	Кокосовые панкейки	тесто(молоко кокосовое,мука пшеничная,яйцо куринов,масло подсолнечное,сироп кокосовый,сахар,кокосовая стружка,разрыхлитель,соль),масло подсолнечное,мусс(сыр творожный 65%,сироп кокосовый,творог 1.8%),цукаты,мята	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/50/10	410	5/19/20
перекус	3	Перекус	Бурек из говядины	начинка(говядина,филе куринов,лук репчатый,шпинат,масло оливковое,соль,специи,масло подсолнечное,сулугуны,маринованный,соус Ворчестер,стебель сельдерея,петрушка,соль,чеснок,смесь специй,кориандр,мускатный орех); тесто (фило)(мука пшеничная в/с, вода питьевая, крахмал кукурузный, масло подсолнечное,олеочитка пшеничная, соль,; консервант - сорбат калия, цистеин);яйцо куринов,масло оливковое	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	271	25/10/20
обед	4	Салат или закуска	Салат с томатами и оливками	томаты,томаты черри,перец болгарский,салат айсберг;салатный микс(айсберг, лопло роса),маслины, оливки,масло оливковое,каперсы консервированные	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	179	1/17/5
	5	суп	Суп минестроне	суп минестроне (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жирный бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец чёрный молотый), картофель, капуста цветная с/м отварная (капуста цветная с/м, соль), капуста брокколи с/м порская (капуста брокколи с/м, соль), морковь, фасоль стручковая отварная (фасоль стручковая с/м, масло оливковое, соль), перец болгарский сладкий, лук репчатый, зеленый горошек с/м порской, бульон куриный, масло подсолнечное, соль, перец чёрный молотый), петрушка, укроп	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	211	7/5/36

перекус	6	Перекус	Шоколадная тартелетка «Бауэлл» *	шоколадная тартелетка(мука пшеничная, масло подсолнечное,сахар,яйцо куриное, какао порошок,разрыхлитель,жвачтин,соль);начинка(молоко сгущенное,кокосовая стружка,масло сливочное 82,5%) глазурь(шоколад темный масло подсолнечное),кокосовая стружка,мята свежая	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90	458	8/29/41
полдник	7	Основное блюдо	Бифштекс с омлетом и овощным жульеном	бифштекс (фарш говядина, лук репчатый жареный (лук репчатый, масло подсолнечное), молоко 3.2%, шлик, хлеб пшеничный, смесь специй, соль,); масло подсолнечное; овощной жульен (соус томатный (томаты в соусу, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное), перец болгарский, масло подсолнечное; кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян), чеснок, кинза, кунж, кмин-сунели, соль, корнеандр, перец черный; омлет (яйцо куриное, молоко 3.2%, соль), масло подсолнечное; томаты черри запеченные (томаты черри, масло подсолнечное, соль), петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180	347	21/23/13
		Гарнир	Кукурузное пюре	картофель, соль, масло сливочное 82,5%; малоко 3,2%, кукуруза консервированная; соль, краситель пищевой	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	159	5/4/25
ужин	8	Основное блюдо	Окунь мясо	окунь для мисо(филе окуня, мисо паста, уксус мирин ,сахарная пудра,масло оливковое,лук репчатый,соус кисло-сладкий, приправа универсальная), перец запеченный (перец, масло подсолнечное), кабачки запеченые (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян), семена кунжута, кинза	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/60	363	32/21/12
		Гарнир	Рис снитцри	рис,заправка (уксус: рисовый, сахар,уксус мирин,соль),масло подсолнечное,соль,кунжут	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	228	4/5/42
ИТОГО											2849	

XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренная информация (аллергены/специфическая)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Бейлиз	вода, молоко сгущенное (цельное коровье молоко, сахар-песок (сахароза)), сироп ванильный (сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный кэрэл I простой)), кофе (кофе натуральный растворимый/порошкообразный, кофе натуральный жареный молотый)	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	204	4/4/38
	2	Завтрак	Скрэмбл с овощами колбасками кайсаурст	скрэмбл (яйцо куриное, молоко, соль, петрушка); колбаски, соль, кетчуп, кабачки, перец болгарский, капуста брокколи, соевый соус, масло подсолнечное, майоран, перец черный, бекон с/к; петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/80	485	21/39/13
перекус	3	Перекус	Аспик - Желе из говяжьего языка. Подается с хреном	бульон(вода питьевая,лук репчатый,морковь,сельдерей,чеснок,жвалтин,агар-агар,бульон говяжий);жвалт(сливки 22%,сыр творожный 65%, вода питьевая,горчица,агар-агар,жвалтин);говяжий язык,хрен сливочный,морковь,петрушка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	70/45	161	10/10/9
обед	4	Салат или закуска	Салат Старовенгерский	буженина,яблоки,огурцы маринованные,огурцы свежие,сметана 20%,клюква с/м,хрен,горчица,салатный микс,укроп свежий	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/35	150	6/11/8
	5	Основное блюдо + гарнир	Лапша по - тайски с курицей	куриное филе,рисовая лапша,перец болгарский,кабачки,китайская капуста,соус(вода питьевая,соус соевый,масло подсолнечное,соус пад-тай,пюре лайма с/м,кинза,сахар,крахмал картофельный,масло кунжутное,уксус 9%),орех арахис,соль,укроп,петрушка,розмарин,тимьян,перец черный молотый	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	290	376	30/14/31
перекус	6	Перекус	Шоколадный мусс Тоблерон **	печенье"орео",молоко 3.2%,сливки 22%,шоколад,жвалтин,какао-порошок,агар-агар,сахарный песок	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190	476	9/30/43
полдник	7	Сытный салат или закуска	Салат с фриландьями и сыром	фриландьи куриные шведские,масло подсолнечное,огурцы маринованные,грибы шампиньоны с/м,сыр 45%,капуста китайская,яйцо куриное,заправка(горчица, масло оливковое,уксус яблочный,соль,сахар песок),соль	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/15	370	11/32/10
ужин	8	Основное блюдо	Филе Кацу Томасу	филе тилапии с/м(яйцо куриное, мука пшеничная,сухари панировочные, соль, приправа универсальная);дранники картофельные (картофель, пшеничная мука, соль, масло подсолнечное); соус (соус Томасу, жидкий концентрат куриный, уксус яблочный, кетчуп томатный).	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/80/25	681	28/31/71
		Гарнир										
ИТОГО											2903	
Доставка 22.08.2021 Парфе с карамелизированным персиками *				парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахр, жаттох яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), брауни (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
Доставка 21.08.2021 Парфе с карамелизированными персиками **				парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахр, жаттох яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), брауни (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
		My Food Travel	Программа XL									
		Дата доставки	23-24.08.2021 / 20-21.09.2021									

XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренная информация (аллергены/специфическая)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Коктейль "Тропический"	сок апельсиновый(апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода);молоко 3.2%,сок ананасовый (ананасовый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода),бананы, сахар	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	149	4/3/26
	2	Завтрак	Омлет "такос"	яичный скрэмбл (яйцо куриное ,молоко 3.2% ,соль,петрушка);грибы жаренные (шампиньоны, масло подсолнечное, соль,) томаты, сыр твердый 45%,ветчина из индейки,соус Цезарь	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	294	21/21/6
перекус	3	Перекус	Ягодная панна-котта	панна-котта (молоко 3.2%,сливки 22%, жвалтин,маршмеллоу,сахар,агар-агар,сироп ванильный);клубный мармелад(ежевика с/м, черника с/м, клубника с/м, сахар, агар-агар,лимонный сок,); глазурь шоколадная красная(шоколад белый,какао-масло,краситель пищевой красный);глазурь шоколадная зеленая(шоколад белый, какао-масло,краситель пищевой зеленый); маршмеллоу мини,цукаты,мята	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	165	419	12/25/37
обед	4	Салат или закуска	Салат с тунцом и мармеладом из томатов	мини картофель запеченный (картофель черри, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, салатная заправка, масло кунжутное, уксус); перец запеченный (перец, масло подсолнечное);мармелад из томатов (сок томатный, жвалтин, паста из базилика, агар-агар, соус тобаго, соль, краситель пищевой); салат айсберг; тунец консервированный, маслины, салат микс, ядро миндаля	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/20	188	8/11/14
	5	суп	Суп Гамбо	суп гамбо (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый), томаты в с/с, бекон, перец с/м запеченный (перец с/м, масло подсолнечное), лук репчатый, стебель сельдерея, мука пшеничная, соевый соус, сахар, масло подсолнечное, соль, адвика); рис отварной (рис, масло кунжутное, соль); куриное филе ср-вид (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный молотый)	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	317	14/15/30
перекус	6	Перекус	Сендвич Ham & Cheese	хлеб пшеничный, ветчина из индейки, майонез 25%, сыр творожный 65%, сыр плавленный 55% сгущ., горчица зернистая, сыр твердый 45%, огурцы свежие, огурцы маринованные, горчица зернистая, базилик	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	245	613	27/39/39
полдник	7	Основное блюдо	Хо мок Пława из белых рыб	хо мок Пława (мусс (филе трески, молоко кокосовое, молоко 3.2%, яйцо куриное, соус рыбный, уксус мирин, сахар, паста карри, листья лайма); начинка (филе пангуса, соль, перец, базилик), молоко кокосовое, крахмал, масло подсолнечное, салат кресс; ,пюре (картофельное пюре (картофель, масло сливочное 82,5%) морковное пюре (морковь, сок виноградный, имбирь, масло подсолнечное, соль, тимьян); лисички, спаржа мини, салат кресс	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	55	133	9/10/2
		Гарнир	Морковно-имбирное пюре с лисичками и спаржей	картофель,масло сливочное 82,5%, морковь, спаржа мини, лисички, сок виноградный, имбирь, маслоподсолнечное, соль,тимьян, укроп, салат кресс	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	206	6/7/29
ужин	8	Основное блюдо	Телячьи щечки томленые с вишней	телячьи щечки (телячьи щечки, томаты, соус (вода питьевая, лук репчатый, морковь, смесь дамм пэас, масло оливковое, петрушка, соль, тимьян.), лук репчатый,морковь,соус сливный,вишня,соус сливочн.масло подсолнечное,соль,соус, соль,петрушка); овощи (морковь, фасоль, кукуруза, перец запеченный,соус чили);дранники картофельные	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/30/40	500	20/28/41
		Гарнир										
ИТОГО											2819	

XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренная информация (аллергены/специфическая)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Чиз кейк клубничный	молоко 3.2%,сыр творожный 65%, сахар-песок, клубника с/м, лечный(мука пшеничная, маргарин (растительное масло,вода, эмульгаторы(моно- и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин; соль,сахар, консервант сорбат калия,регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета -каротин, антиоксиданты (аскорбиновая кислота, альфа-токоферол), сахар,вода питьевая,крахмал кукурузный,сухое обезжиренное молоко, разрыхлители (E503i, гидрокарбонат натрия); ароматизаторы; " топленое молоко", концентрированное молоко"); эмульгаторы: лецитин соевый,E481); сок лимона, жвалтин, соль	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	314	8/18/29
	2	Завтрак	Запеканка с абрикосами и персиками	творог рассыпчатый 1,8%, сыр творожный 65%,крупа манная, масло оливковое, молоко 3.2%, сахар, агар-агар, апельсины, яйцо куриное, консервированные персики и абрикосы,черносливс, изюм, краситель, мята	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	230	604	24/24/74
перекус	3	Перекус	Полло-тоннато	филе куриное (куриное филе, масло подсолнечное, соль, тимьян, перец черный, розмарин); соус(майонез 25%, тунец,анчоусы,сливки 22%,каперсы,горчица, (уксус бальзамический,соль,перец черный);томаты черри,хлебцы ржаные,каперсы, сыр 45%, масло оливковое,руккола,перец черный	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125	282	24/15/11
обед	4	Салат или закуска	Севиче из креветок с парфе из копченого сыра	креветки,мусс из копченого сыра(сыр копчный,сливки 22 %,молоко 3.2%,соль,перец),лимонный кви-чи(масло виноградных косточек,соус для кви-чи,соевый соус,лимонный сок,сахар,чеснок,соль,кинза,бакетик,перец черный),салат айсберг;томаты черри,лук,чипсы креветочные,масло подсолнечное,салат микс,салат кресс	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	197	11/14/7
	5	Основное блюдо + гарнир	Куриная мякоть "ауробо" с кокосовым молоком и рисом	рис жасмин(рис, масло кунжутное, соль), куриное филе ср-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный); соус ауробо (вода питьевая, соус томатный (томаты, паста томатная, масло подсолнечное), лук репчатый жареный, морковь запеченная (морковь, масло растительное, соль, тимьян), соевый соус, паста том-ям, крахмал, соус рыбный, чеснок, имбирь, бадьян, нарцисс, корица);томаты черри, кокосовая стружка, приправа, кинза, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	170/200	608	36/24/62
перекус	6	Перекус	Апельсиновое желе с зернами граната и мятой	апельсиновый сок, пюре апельсина, пюре красного апельсина, вода, зерна граната, мед, жвалтин, агар, мята	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150	87	4/0/18
полдник	7	Сытный салат или закуска	Энчиладас с говядиной и чеддером	тортильи,тилтинга су-вид (тилтинга, масло подсолнечное, приправа, соль, тимьян, перец черный); огурцы маринованные, капуста китайская, сыр 45%, капуста белокочанная, сыр рассольный 50%, сус томатный (томаты, томатная паста, масло подсолнечное), соус сырный, фасоль консервированная, соус чили	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160	225	13/11/19
ужин	8	Основное блюдо	Филе пангуса под маринадом с морковным соусом	Филе пангуса, соус морковный (морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян), сливки 22%, масло оливковое, сыр творожный 65%, крахмал,базилик, кинза, петрушка, сироп красный апельсин, сахар, краситель пищевой, соль, чеснок, бадьян), морковь, масло подсолнечное, укроп, петрушка, приправа универсальная , приправа для рыбы	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/40	341	30/22/7
		Гарнир	Лапша с овощами	лапша (лапша рисовая, соль, куркума, масло кунжутное, кунжут),овощи (перец болгарский красный, кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян), морковь запеченая (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль,)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160	290	2/18/30
ИТОГО											2946
		My Food Travel	Программа XL								
		Дата доставки	25-26.08.2021 / 22-23.09.2021								

XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотренная информация (аллергены/специфическая)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Смузи из дыни	молоко 3.2%, пюре с кусочками дыни с/м, (бланшированная дыня, сахар 10%,антиоксилитель аскорбиновая кислота Е-300, регулятор кислотности лимонная кислота Е-330); бананы,сироп Дыня(сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дыня", краситель натуральный "Карамельный колер") краситель пищевой	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	280	222	6/7/34
	2	Завтрак	Домашняя гранола	йогурт 7%, гранола (мюсли, изюм, кокосовая стружка); варенье (клубника с/м, сахар, пюре лимон); мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	45/70/25	279	8/10/40
перекус	3	Перекус	Хлебцы с болгарским перцем	закуска хлебцы (сыр рассольный 50%, перец запеченный (перец,болгарский сладкий, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); масло оливковое, чеснок, паприка острая);, сыр рассольный 50%, хлебцы рисовые (крупа рисовая, отруби-кукурузные, лук сушеный, морковь сушеная, томаты сушеные, соль морская пищевая), томаты черри, перец болгарский гриль (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, соль,), кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян), масляны консервированные, микрозелень.	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	185/15	460	15/38/14
обед	4	Салат или закуска	Салат пятирица	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); томаты черри,перец болгарский, заправка (масло оливковое, бальзик, уксус винный, сахар,соль); колбаса сатями чоризо, сыр твердый 45%, каперсы, маслины, оливки, паприка, микрозелень	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	302	7/25/13
	5	суп	Охотничий суп с брусникой	вода питьевая, колбаски куриные (мясо куриное, вода, соль повареннная пищевая, комплексная пищевая добавка (соевый белок стабилизатор е450, е452 фосфат пищевой, загустители е1422, экстракты натуральной специй, усилитель вкуса и аромата е621, антиокислитель е300) натуральные специи (перец чили, паприка, карри, чеснок), морковь, грибы шампиньоны, брусника с/м, пюре зеленый, перец запеченный (перец болгарский сыр, масло подсолнечное); лук репчатый, напиток виноградный, паста томатная, бульон говяжий, масло подсолнечное,мука пшеничная, паприка, соль	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	187	21/7/11
перекус	6	Перекус	Торт "карпаты"	корж (печенье "топленое молоко", ядро ореха арахис, масло сливочное 82,5%, шоколад белый, кокосовая стружка), крем (сливки 22%, масло сливочное 82,5%, бананы,сливки растительные, жвалтин, лимонный сок, пудра сахарная, крахмал, жаттох яичный); мармелад (пюре банановое с/м, агар-агар, краситель пищевой желтый); желе (сок вишневый, пюре вишня с/м, жвалтин, мед, агар-агар), шоколад темный	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	95	429	5/35/23
полдник	7	Основное блюдо	Chiken Slider Бургер с курицей	булка для бургера (мука пшеничная, яйца куриные, маргарин сливочный, вода питьевая, сахар, соль, дрожжи хлебопекарные); котлета (фарш (филе куриное, сливки 22%, хлеб пшеничный, масло сливочное 82,5%, куриный бульон, соль, перец черный молотый) масло подсолнечное); томаты, сыр твердый 45%, салат айсберг, соус (майонез 25%, кетчуп, соус кисло-сладкий, соус соевый); соус(соус шашлычный,перец зернистый,горчица столовая); огурцы маринованные, лук фри	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	707	35/42/48

ужин	8	Основное блюдо	Меруэс "Парижан"	филе трески, соус цезарь, томаты черри, шпинат, сыр твердый 45%	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/40	189	28/7/3
		Гарнир	Запеченный картофель с укропом	картофель мини отварной (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин); укроп	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80	85	2/4/11
ИТОГО										2860	
XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, требующаяся аллергикам	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/соус	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Мокка	молоко 3,2%,вода питьевая,шоколад белый(сахар, растительный жир, сухое молоко, сывороточный порошок, эмульгаторы: E492, лецитин,(E322),ванилин),сахар- песок, шоколад темный(какао масса, сахар, какао масло, эмульгатор:лецитин,(E322), ванилин), кофе растворимый,корица.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	206	205	5/8/28
	2	Завтрак	Каша пшенная с курагой	каша (молоко 3,2%, крупа пшено, сахар, соль); курага	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/30	497	16/10/86
полдник	3	Перекус	Пате из куриной печени	пате (пашлет куриный (печень куриная, масло сливочное 82,5%, напиток виноградный, сливки 22%, лук шалот, желатин, масло сливковое, приправа универсальная, чеснок, тимьян, краситель пищевой); абрикос консервированный, персик консервированный, желатин, краситель пищевой желтый, перо красная смородина сте, желатин; фруктодер(яишник, сахар, вода, крахмал, регулятор кислотности), гранки из ржаного тостового хлеба	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140/20	479	16/35/26
обед	4	Салат или закуска	Салат Нодко - Салат с чукой и кольрабби	лапша фунчоза отварная (лапша рисовая, соль); редис, морская капуста, капуста кольраби в маринаде (капуста кольраби, маринад(масло оливковое, сироп яблоко, сок лайма)); заправка (соус ореховый, соус тонкацу, сироп огуречный, соус рыбный, масло кунжутное); микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/20	223	3/13/23
	5	Основное блюдо + гарнир	Телятина «ассоффуко» с печеными картофелем	говядина ассоффуко (томаты, говядина, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, чеснок, масло подсолнечное, петрушка, бульон куриный, цедра лимона, соль, сахар, лавровый лист, орегано, розмарин, перец черный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/100	401	11/27/30
полдник	6	Перекус	Картофлин- осетинский пирог с картофелем и сыром	основа (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло оливковое,соль, дрожжи хлебопекарные, сахар, соль (соль, агент антислеживающий E536), разрыхлитель-гидрокарбонат натрия); начинка (картофель отварной (картофель, масло подсолнечное, розмарин, петрушка, укроп, соль);сыр рассольный45%, яйцо куриное, сыр рассольный 50%, шпинат, укроп); сыр рассольный 50%, ядро грецкого ореха	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	336	15/20/24
полдник	7	Сытный салат или закуска	Круассан с абрикосовым джамом	круассан» (мука пшеничная, вода питьевая, маргарин, сахар, дрожжи, соль), мусс (творог 1,8%, мусс (сыр творожный 65%, сливки 22%); сахар, сироп ванильный); абрикосовый джам (сахар, абрикос, пектин, лимонная кислота, сорбат калия), мята свежая	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	105	256	10/8/36
ужин	8	Основное блюдо	Пальпо мокеса	филе трески, репчатый лук, морковь, соус томатный(томаты в с/с,вода питьевая,паста томатная,масло подсолнечное), молоко кокосовое, перец болгарский, масло подсолнечное, приправа универсальная, кинза, куркума, петрушка, соль	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	262	18/16/12
		Гарнир	Картофельный гратен с грибами и трюфельным маслом	картофель, соус молочный (молоко 3,2% (молоко нормализованное), сливки 22% (сливки нормализованные), масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян), сыр твердый 45%, грибы шампиньоны, масло трюфельное, соль, перец черный молотый; микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	190	9/9/18
ИТОГО										2849	
		My Food Travel	Программа XL								
		Дата доставки	27-28.08.2021 / 24-25.09.2021								
XL	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, требующаяся аллергикам	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/соус	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток джулеп	вода питьевая, скоропомна черная сл, минеральная вода с газом, пюре малины сл (малина, сахар 10%), сироп мяты (сахар, вода питьевая, глюкозно-фруктовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный), регулятор кислотности - лимонная кислота, антиокислитель аскорбиновая кислота), сахар.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	49	1/0/11
	2	Завтрак	Блинчик с сыром и ветчиной со сливочным парфе соусом	тесто(молоко 3,2%, мука пшеничная,вода питьевая,яйцо куриное,масло подсолнечное,сахар,соль,разрыхлитель),начинка (соус молочный(молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная,соль,тимьян), ветчина из индейки, куриное филе, огурцы маринованные ,сыр рассольный),сметана 20%, базилик	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160/25	483	19/26/43
полдник	3	Перекус	Пирожное "маделин" с чаем матча	бисквит(яйцо куриное, масло сливочное 82,5%, сахар, мука пшеничная, мед,чай матча, цедра лимона,разрыхлитель), крем (сливки растительные для взбивания, сыр сливочный 80% , пудра сахарная,сироп мята, лимонный сок,вода питьевая,чай матча-напиток),ядро фисташек, клюква вяленая, мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	95	393	4/26/36
обед	4	Салат или закуска	Салат с фетой, огурцами и мятой	помидор,огурец,перец болгарский,сыр рассольный 55%,салат айсберг,помидоры черри,масло подсолнечное,паста кунжутная,лимон,уксус винный,базилик, мята,сахарный песок,сироп мятный,салатный микс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	155/15	181	5/14/10
	5	суп	Картофельный суп с копченостями	вода питьевая, картофель су-вид (картофель, бульон куриный (тушка цыпленка бройлера, лук репчатый, морковь, лавровый лист, перец черный), масло подсолнечное), картофель, лук репчатый, морковь, сливки 22%, концентрат куриный, масло подсолнечное, укроп, соль, чеснечная паста (чеснок, масло подсолнечное), приправа универсальная, перец черный, жареный лук, клецки картофельные, курагин, ребра свиные в/к отварные (ребра свиные в/к, морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, лавровый лист, перец черный); фасоль зеленая (масло подсолнечное, масло оливковое, петрушка), паприка	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	474	11/33/34
полдник	6	Перекус	Закуска из печеных овощей с "сливочным муссом"	мусс (соус гуакамоле,сыр творожный 85%),оболочка для мусса(какао масло,сливки 22% ,лимонный сок,краситель пищевой); сапат айсберг,кабачки запеченные (кабачек, масло подсолнечное, соль, тимьян), перец запеченный (перец красный болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, соль, тимьян), брецель мини,фасоль отварная (фасоль, масло оливковое, соль,),томаты черри, масло оливковое,масло подсолнечное, салат кресс	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	175	288	6/21/19
полдник	7	Основное блюдо	Лондон Бройл	Биф брокет (говядина грудинка, лук репчатый, сливки 22%, перец болгарский красный, морковь, доместик кнорр, паста томатная, масло оливковое, горчица зернистая, соус ворчестер, стебель сельдерея, соль, корица, чеснок, тимьян, розмарин, сахар) Багат запеченный (багат, масло оливковое, соль, розмарин,тимьян), капуста брокколи на пару (брокколи, соль), картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян) кукиз	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/150	470	20/29/31
		Гарнир									
ужин	8	Основное блюдо	Свиной рулет с трюфельным кремом	рулет(свинина,бекон,сыр твердый 45%, шампиньоны, томаты вячеслы, ядро ореха арахиса, желатин,цедра лимона,соль,перец черный), трюфельный крем (молоко 3,2%, картофель, шампиньоны, масло подсолнечное, масло трюфельное, соус ворчестер,тимьян, соль, перец белый молотый),салат кресс	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/100	509	25/39/14
		Гарнир									
ИТОГО										2847	
XL	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, требующаяся аллергикам	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/соус	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Эгог -нагс	молоко миндальное(вода,миндаль 2,5%, сахар, фруктоза, регулятор кислотности (орто-Фосфат калия 2-замещенный), карбонат кальция, натуральные ароматизаторы, сабилизаторы(пектиновая камедь, гуаровая камедь,морская соль), сок яблочный, топпинг карамельный(сироп глюкозы,сахар,вода питьевая,сгущенное молоко,краситель пектин,ароматизаторы, стабилизаторы-эмульгаторы:камедь рожкового дерева,полифосфат натрия, пектинат натрия, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат натрия, соль,) сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), молоко 3.2%	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	188	2/3/39
	2	Завтрак	Пирожки в асс	пшеничная мука,куриное яйцо,молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,сметана 20%,масло оливковое,тыква,картофель,грибы шампиньоны,капуста,тимьян,соль, сахар	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90	215	6/6/33
полдник	3	Перекус	Ирландский яблочный пирог с кремом - виглез	Тесто (мука пшеничная, масло сливочное 82,5 %, молоко 3,2%, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель, соль, пеудера, мускатный орех), яблоко,карамель (мёд, сироп ванильный, сироп клёновый), перо лимон, сок (крем заварной (молоко 3,2%,сухая смесь заварной крем, масло сливочное 82,5%, сироп ванильный) молоко сгущенное 8,5 %, ядро миндального ореха, мята	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	430	6/21/53
обед	4	Салат или закуска	Картофельный салат с хрустящим багетом	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); соус (вода питьевая, горчица, масло подсолнечное, мед, уксус столовый,крахмал картофельный, куриный концентрат),огурцы маринованные; гренки (хлеб пшеничный,масло оливковое,орегано,паприка); бекон с/к жаренный,лук репчатый фрик, лук зеленый	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160	309	8/21/22
	5	Основное блюдо + гарнир	Стиф Фидо - Тушеная говядина + Перловка	тушеная говядина (говядина, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, грибы шампиньоны, соус томатный (томаты в соусу,вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); мучная пассировка (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%), вода питьевая, смесь сушек дикие (пасс), баклажаны, сельдерей, сахар, соль, чеснок, можжевеловая ягода, пюодина, корица, мускатный орех; томаты черри, укроп; крупа перловая, соль	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/15/200	683	31/27/79
полдник	6	Перекус	Краян рил с лопатками куриного филе, грибами и сыром чеддар	основа для пиццы(мука,масло подсолнечное,дрожжи,сахар,соль,разрыхлитель), курица с грибами (филе куриное, лук репчатый, соус молочный (молоко 3,2 %, масло сливочное 82,5 %, мука пшеничная, соль, тимьян), сыр 50%,сыр твердый 45%, томаты черри, масло, грибы жаренные (шампиньоны, масло подсолнечное, чеснок, соль, розмарин, перец черный), масло подсолнечное, яйцо куриное, соль, базилик, масло трюфельное, приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	382	27/22/19
полдник	7	Сытный салат или закуска	Багет с пашлетом из свеклы, с сельдью и копченым яйцом	хлеб ржаной, пашлет свекольный (яичный скрэмбл (яйцо куриное, молоко 3,2%, петрушка, соль,); сыр рассольный 55%, сметана отварная, масло подсолнечное, чеснок, соль), филе сельди, яйцо перепелиное копченое, лук зеленый	ДА	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	260	15/12/22
ужин	8	Основное блюдо	Гедза с креветками	гедза с креветками (креветки, пшеничная мука, вода, яичный порошок, лупорой,крахмал,клейковина,соль,кунжутное масло, чеснок, имбирь, сушеный шпинат), соус (майонез 25%, томатный кетчуп,соус чили,соус цукиримэ,сироп огуречный)	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	135/25	368	20/17/33
		Гарнир									
ИТОГО										2835	
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	02.08.2021 / 29-30.08.2021 / 26.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, требующаяся аллергикам	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/соус	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Арахисовый коктейль	молоко 3,2%, арахис жаренный, паста арахисовая (жаренный арахис, сахар, менее 2% подержанные растительных масел (рапсовое и хлопковое), соль), паста ореховая (сахар, растительный жир, лесной орех, сухое обезжиренное молоко, обезжиренный какао-порошок, эмульгатор: лецитин, ароматизатор-натуральный), мороженое (вода питьевая, сахар, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, заменитель молочного жира (рафинированные и дезодорированные растительные масла, антиокислитель токоферолы, концентрат овсяной, сыворотка молочная сухая, эмиллсионе пищевая добавка (эмульгатор - моно- и дитиглицериды жирных кислот, стабилизаторы: гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, карбоксиметилцеллюлоза), ароматизатор пищевой "Ваниль")	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	424	17/29/23
	2	Завтрак	Каша кукурузная	каша (молоко 3,2%, крупа кукурузная, сахар, масло сливочное 82,5%, соль); цукаты, мята	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	297	9/7/50
перекус	3	Перекус	Ванной булочка с бужениной, дижонской горчи	хлеб тостовый цельнозерновой, буженина, огурцы маринованные, огурцы свежие, майонез 25%, горчица зернистая, салат айсберг, крем сливочный, рукола, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	200	441	21/23/39
обед	4	Салат или закуска	Салат с морепродуктами	салат айсберг, перец запеченный (перец сл, масло подсолнечное); заправка для салата (соус "сладкая слива", масло подсолнечное, соус соевый, соус чили); морской коктейль (кальмар 64% (тушка 32%, щупальца 32%), мясо мидий 20%, осьминог 8%, креветка 8%), томаты черри, мандарины консервированные, ядро миндального ореха, микрозелень	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/20	154	3/9/15
	5	суп	Суп по-пекински	вода питьевая, грибы шампиньоны,яйцо куриное,морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян), фасоль китайская отварная (фасоль, масло оливковое, соль), перец болгарский запеченный (перец, болгарский, масло подсолнечное), жарой концентрат куриный, соевый соус, сахар, приправа универсальная, масло сухочеснок, масло подсолнечное, крахмал картофельный, соль, паприка острая, куриное филе су-вид (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный); лапша рисовая, соль.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	132	8/7/10
полдник	6	Основное блюдо	Пазльк с цыпленком *	пазлык (крупа рисовая, масло оливковое, перец болгарский, масло сливочное 82,5%, лук репчатый, морковь, баклажаны, сельдерей стебель, бульон куриный, укроп, петрушка, куркума, приправа универсальная, тимьян, чеснок);филе куриное запеченное (филе куриное, масло оливковое, специи тандури, соль, специи); петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/40	600	18/30/65
полдник	6	Основное блюдо	ашмак и кокосовым соусом + Лапша соба с куг	рагу из индейки (филе индейки сух-вид (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, корица,бадьян); молоко кокосовое, морковь, лук репчатый, бейсоуст 2,4%, баклажаны, перец болгарский, сливки 22%, масло подсолнечное, порох зеленый сл, сахар); паста том ям, кардм, рыбный соус, соль, крахмал, петрушка, укроп, кинза, сухари; соба отварная (лапша гречневая,масло кунжутное, соус соевый, кукиз	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/100	472	24/24/40
ужин	7	Основное блюдо	Филе тилапии в маринаде карарун	филе тилапии запеченное (филе тилапии, масло подсолнечное, соль, приправа для рыбы, приправа универсальная); соус (вода питьевая, масло подсолнечное, сахар, перо лимона сл, перо апельсина сл, перо манго сл, перо лайма сл, масло кунжутное, лук порей, соль, базилик, крахмал картофельный, паприка, тимьян)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/30/15	325	28/19/10
		Гарнир									
ИТОГО										2373	
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, требующаяся аллергикам	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/соус	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток "красный дракон"	сок персиковый(персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота, вода), минеральная вода с газом, пюре питайи сл(питайя красная, сахар 10%),базилик свежий, лимонный концентрат	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	57	0/0/14

	2	Завтрак	Молочная гречневая каша с курагой	каша (молоко 3.2%, крупа гречневая, сахар, соль), курага, финики сушеные	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/40	379	10/5/72
обед	3	Перекус	Брауни с творожным муссом	шоколадный брауни (яйц, яйцо куриное, мука миндальная, молоко 3.2%, мука пшеничная, масло подсолнечное, какао-порошок, разрыхлитель, сода, уксус винный, соль), мусс (мусс творожный (сыр творожный 65%, творог 1.8%, сироп ванильный, сироп миндальное молоко, яйц), пюре малины, сироп шоколада, мёд), ягодные вишня сли, сахарный, пюре лимон сли, крамкал кукурузный), мандарины консервированные, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/50/35	510	14/26/54
	4	Салат или закуска	Салат с языком	язык говяжий отварной (язык говяжий, лук репчатый, морковь, чеснок, ларовый лист, мясокомплексная вода, соль, бадьян, гвоздика, перец черный молотый); чайное яйцо (яйцо куриное, чай, соус соевый, сахар, цедра лимона, бадьян); заправка (майонез 20%, крем сливочный, горчица, петрушка); оливк маринованные,сатат айсберг, перец болгарский, огурцы свежие, огурцы маринованные, микрозелень.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/20	199	11/14/7
	5	Основное блюдо + гарнир	рыба на кокосовым соусом + Лапша собв с ку	рагу из индейки (филе индейки су-вид) (филе индейки, соус сливочный, масло подсолнечное, соус устричный, корица,бадьян); молоко кокосовое, морковь, лук репчатый, Биойогурт 2,4%, бекланны, перец болгарский, сливки 22%, масло подсолнечное, перец зелёный сли, сахар, паста том ям, карри, рыбный соус, соль, кориандр, петрушка, укроп, кинза, сумах); соба отварная (лапша гречневая,масло кунжутное, соус соевый, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/100	472	24/24/40
полдник	6	Сытный салат или закуска	Шоколадный ролл с мерингой	шоколадный ролл (печенье вбелейное, масло сливочное 82,5%, молоко сгущенное 8.5%, какао-порошок, ванакоы, кяке, желе (пюре малины, сахар, желатин, краситель пищевой красный, агар-агар), ядро миндального ореха); мусс (сливки растительные, сыр творожный 65%, сливки 22%, апельсины, сироп апельсин, краситель пищевой желтый); цукаты, мерингА, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130	451	6/28/43
ужин	7	Основное блюдо	Фиттучини с утиной грудкой в азиатском соусе	макаронные изделия, масло бекланнное (масло подсолнечное, бекланнц), соль, утиная грудка су-вид (филе утиной грудки, апельсины, масло подсолнечное, чеснок, соль, бадьян, смесь перцев, лаврлвый лист, тимьян); соус (вода, сливочный соус, уксус рисовый, мед, сахар, масло подсолнечное, арахисс карточка, соевый соус, перец черный молотый, кунжутное сем, масло кунжутное, горчица, чеснок, водоросли камбу, имбирь молотый), грибы вешенки жаренные (грибы вешенки, масло подсолнечное); лабиоса запеченные (лабиоса, масло подсолнечное, соль, тимьян, травянские травы); морковь запеченная (морковка, масло подсолнечное, соль, тимьян); перец болгарский запеченный (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, соль); томаты черри, кунжутное сем, микрозелень	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	270	366	20/16/42
		Гарнир									
ИТОГО										2434	
		Доставка 30.08.2021 Паэлья с курицей и креветками *		рис на курином бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый);рис жасмин,соль,шафран);филе куриное су-вид) филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин, перец черный);(),помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец халапеньо, петрушка, соль,шафран,перец черный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57
		Доставка 29.08.2021 Паэлья с курицей и креветками **		рис на курином бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый);рис жасмин,соль,шафран);филе куриное су-вид) филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин, перец черный);(),помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец халапеньо, петрушка, соль,шафран,перец черный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57
		Много блюда. 6 приема пищи. Рагу из индейки с овощами и кокосовым соусом									
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	03-04.08.2021 / 31.08.2021 / 01.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, Брикеткуется	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Цветбет клубника-базилик	вода питьевая, клубника сли, минеральная вода с газом, сироп клубничный (сахар, вода питьевая, глюкозно-фруктовый сироп, концентрированный сок клубники, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, витаминизированная добавка "основа клубника"(вода, ароматизаторы, корректоры кислотности, регуляторы кислотности (лимонная кислота, натрия цитрат), сахарный сироп, сахарный сироп fv, комплексная пищевая добавка "лишенный красных" (красителя: полно, ацеоубин, тартразин, индигокармин, желтый "солнечный закат", черный блестящий, соль), сахар, бананы, сок лимона	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	112	1/0/27
	2	Завтрак	ос с тостами монтрачелло с фруктовым компот	бисквит монтрачелло(яйцо куриное, мука миндальная,мука пшеничная,мед, молоко 3.2%, курага,чернослив,изюм, масло подсолнечное ,сода,уксус винный, разрыхлитель, соль), сливки шантиле (на растительных маслах), вишня сли 5%, сахарный песок,кранкал-картофельный ,перо лимон, цукаты, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140/60	703	12/33/90
перекус	3	Перекус	Рулаб Крамбл - десерт из равия	начинка из равиия (яблоко,перо равиия, желатин, сахар, краситель), начинка сырная (молоко 3.2%, желатин, желток куриного яйца, сливки 22%, сыр творожный 65%, сахар); крамбл (печенье"Юбилейное"(мука пшеничная, масло подсолнечное, сахар,вода,кранкал кукурузный,глюкозно-фруктовый сироп,разрыхлитель, соль, закусывание); масло сливочное 82.5%, сахар, корица	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/30	317	7/16/36
обед	4	Салат или закуска	лат фитуш из огурца и редиса с заправкой зат	редис,огурцы,салат айсберг, соус (масло оливковое, петрушка, перо лимон,приправа затар,соль,,томаты черри, сумах,мята, укроп	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	230	1/23/5
	5	суп	Суп из телятины с горчицей	суп (вода питьевая,картофель,пассировка мучная (мука пшеничная,масло сливочное 82.5%); морковь,лук репчатый,бульон куриный,горчица,бульон говяжий масло подсолнечное,петрушка,чеснок); телятина (су вид (телятина,масло подсолнечное,приправа,соль,тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	178	11/10/12
полдник	6	Основное блюдо	Куриный террин с соусом из копченого лука	куриный террин(филе филе,сыр творожный 65%, томаты,сыр ореховый, сыр твердый 45%, желатин, шпинат, ядро грецкого ореха, аромка классическая, чеснок,соль, перец черный,сгущ (сок томатный,лук репчатый, паста томатная,масло подсолнечное, сахар, лимонный концентрат, соевый соус,паприка копченая, соус яичный,сыр)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/20	241	31/11/4
		Гарнир	Печёный картофель	картофель (масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы) укроп, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	269	3/10/42
ужин	7	Основное блюдо	Филе тахини	филе лаптуса запеченное(филе лаптуса,масло подсолнечное,соль, перец черный молотый);соус(ядро ореха кешью,анчоусы,лимон,паста кунжутная,сахар,вода,соль,)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/30	271	32/14/5
		Гарнир	Красный рис	рис,масло подсолнечное,соль,	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	70	123	2/2/23
ИТОГО										2444	
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, Брикеткуется	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Смузи на овсяном молоке с лесными ягодами	молоко 3.2% (молоко нормализованное), молоко овсяное (вода, овес 15%), бананы, ванника из черники (вода, черника сли, смородина черная сли, сахар), мед, лимонный концентрат(вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, свежелимонный сахар), регулятор кислотности, лимонная кислота, соль,лавровая пищевая, натуральный ароматизатор "Лимон", консервант бензоат натрия).	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	152	3/1/35
	2	Завтрак	Омлет с томатами	омлетная смесь (яйцо куриное,молоко 3.2%, соль,) томаты, томаты черри, масло подсолнечное,петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/60/15	227	11/18/6
обед	3	Перекус	ловаи с куриным филе, грибами, беконом и сы	филе грудки,ветовая (мука пшеничная,дрожжи масло,пальмовое масло,соль,яйцо куриное,закультатор) сыр твердый 50%, грибы шампиньоны очищенные, молоко 3.2%,лук репчатый,бекон сли,мука пшеничная,масло сливочное 82.5%,масло подсолнечное,чеснок,тимьян,соль,розмарин.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	363	21/15/35
	4	Салат или закуска	ай - Салат из картофеля и курицы с тамаринд	картофель со специями (масло оливковое, паприка, сорри, куркума, соль, тимьян), куриное филе (масло подсолнечное, соль, тимьян, перец черный молотый), салат айсберг, сельдерей, заправка (соус тамарин, масло оливковое, тимьяна, сорс лар-чай, сорс рыбный, базилик, масло кунжутное), перец запеченный (перец болгарский красный, масло подсолнечное, травянские травы, тимьян), ядро ореха кешью, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180	231	13/11/21
	5	Основное блюдо + гарнир	Аранчини из рыб в пуэлской панировке	аранчини(филе окуня,филе трески,хлеб пшеничный,лук репчатый,яйца тобико, молоко 3.2%, сыр творожный 65%,соус устричный, соль, соевый соус, перец черный молотый) панировка (яйцо куриное,молоко 3.2%, сухари панировочные, мука пшеничная, соль, перец черный молотый), масло подсолнечное,соус(молоко 3.2%, масло сливочное 82.5%,мука пшеничная, перо лимон сли,укроп,тимьян,соль,перец черный молотый),апельсин	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/20/15	242	24/15/60
			Апельсиновый рис	рис, сок апельсиновый, апельсины, масло подсолнечное,соль,куркума,паприка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	231	
полдник	6	Сытный салат или закуска	Куриный Wrap	тортилья(мука пшеничная вс,вода питьевая,масло подсолнечное,соль, разрыхлитель(сода пищевая),лимонная кислота)(куриное филе су-вид) филе куриное, масло подсолнечное,соль,тимьян, розмарин, перец черный); соус (майонез,соус сливочный,соус соевый,паприка,сахар абсбар,перец запеченный(перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян) сыр творожный 65%,соус кой сен,соус соевый	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	145	366	24/14/37
ужин	7	Основное блюдо	Гедза с мясом и овощами	гедза с мясом и овощами (курица, пшеничная мука, вода, капуста, яичный порошок, лук-порей, кранкал, алейёвкина, соль, кунжутное масло, чеснок,имбирь,сушеный шпинат);соус (майонез 25%, томатный кетчуп, соус чили, соус ворчестр, сахар сгущенный)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	135/25	406	11/28/29
		Гарнир									
ИТОГО										2218	
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	05-06.08.2021 / 02-03.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, Брикеткуется	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кофейный стинтвейн	вода питьевая, напиток виноградный (виноградный сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сахар , кофе растворимый, бадьян, корица	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	141	1/0/34
	2	Завтрак	Сырник с манго и малиной	сырники (творог 1.8%, сыр творожный 65%, молоко 3.2%, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный); пять малина ежевичная, наполнитель фруктаур манго, масло подсолнечное	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/40	442	1/19/51
перекус	3	Перекус	Тамале с курицей и томатным соусом	тортилья; колбаски куриные; филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный молотый); соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное), сыр твердый 45%, кукуруза белоснежная, соус цезарь (соус цезарь, каперсы, сыр твердый 45%, анчоусы, соевый соус); салат айсберг, масло оливковое, огурцы свежие, огурцы маринованные, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	100	258	16/13/18
обед	4	Салат или закуска	Салат со шпротами	яйцо куриное, картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); морковь, шпроты консервированные, соус (майонез 25%, шафран); салат "айсберг", сыр твердый 45%, лук зеленый, укроп	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/25	326	12/25/13
	5	суп	Сырный суп с фрикадельками	куриные фрикадельки (филе куриное, молоко 3.2%, лук репчатый, соль, перец черный молотый); суп (вода питьевая, картофель, суп плавленый 55%, грибы шампиньоны, морковь, лук репчатый, бульон куриный, масло сливочное 82,5%, чеснок,укроп, соль, тимьян, лавровый лист, майоран, перец черный молотый);колбаски куриные	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	226	18/11/14
полдник	6	Основное блюдо	Бефстроганов в сметанном соусе	телятина тушеная (телятина, масло подсолнечное, лук репчатый, смесь специй "Дикие Ягоды"); соус молочный (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); сметана 20%, огурцы маринованные, приправа универсальная, смесь специй "Дикие Ягоды", соль, перец черный молотый	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	170	379	21/29/8
		Гарнир	Гречка отварная	крупа гречневая, соль,	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	198	7/2/39
ужин	7	Основное блюдо	Рыбные котлеты с мятным соусом	рыбные котлеты (фарш (филе судака, филе хеты, сливки 22%, кальмар на пару (филе кальмара, соль); крабовые палочки, лук репчатый жаренный (лук репчатый, масло подсолнечное); морковь, горошек Хендикап, кориандр, паприка, перец черный молотый); яйцо куриное ,сухари панировочные, масло подсолнечное); соус мятный (мята, масло оливковое, каперсы консервированные, масло сливочное 82,5%, томаты вяленые, лимонный сок, соль,)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	115/20	268	17/18/10
		Гарнир	Рагу из чечевицы	томаты, молоко кокосовое, кабачок, чечевица, лук репчатый, перец болгарский, морковь, шпинат, масло оливковое, специя, чеснок, тимьян, кориандр, куркума	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	176	5/11/14
ИТОГО										2414	
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, Брикеткуется	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Лимонад из сиропоры с розмарином	вода питьевая, пюре смородина красная сли (красная смородина, сахар 11,1%), сахар, сироп имбирный (сахар, вода питьевая, глюкозный сироп, имбирь молотый, ароматизатор), регулятор кислотности лимонная кислота, комплексная пищевая добавка "Гиксогам С" (закусгатели: гуммиарабик, ксантановая камедь,), розмарин, лимонная кислота	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	108	0/0/26
	2	Завтрак	Пятан - Мусс из красного дракона с гранолой	йогурт 7%, пюре дракон (пюре личи, пюре ревиня, сахаиа, сироп розы); гранола (хлопья овсяные, сироп кленовый, вишня вяленая, клюква сушеная, кокосовая стружка, мёд, масло подсолнечное); кокос, опубника сли, сливки чив, личи консервированные, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	200	247	9/11/28
обед	3	Перекус	ı муши - японский кустард из овощей и мяса со	яйцо куриное, молоко 3.2%, капуста брокколи на пару (капуста брокколи, соль); морковь, горошек зеленый сли, сок соевый, паста мисо, соль, перец черный молотый; салат мисс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140	147	10/8/9
	4	Салат или закуска	Мексиканский салат с кроветами из чоризо	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); кроветы (фарш: колбаск сатамы, сыр твердый 45%), суфрэ панировочные, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); огурцы маринованные, колбаски, запрвка (соус (майонез 25%, шафран), горчица, соус ворчестер, петрушка, паприка); салат "айсберг", томаты свежие, листовой овощ мангольд,	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190/20	365	13/25/21
	5	Основное блюдо + гарнир	тауу - Шашлык из курицы на лаваше+Овощи п	курица шаш тауу (филе куриное, масло подсолнечное, бульон куриный, соль,кедровкин,тимьян,приправа универсальная, мускатный орех, куркума, имбирь, паприка, оригано); аранка (соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); аранка классическая, приправа универсальная); лаваш тонкий (мука пшеничная, вода питьевая, соль,) укроп свежий, сумах, перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/20/60	377	35/18/19
полдник	6	Сытный салат или закуска	ультен с ветчиной и грибами, в крустящем ва	вареник (ультен, сыр молочный (молоко 3.2%, масло сливочное 82.5%, мука пшеничная, соль, тимьян);ветчина из индейки, грибы шампиньоны жаренные (грибы шампиньоны, масло сливочное, тимьян); сливки 22%, кунжутный орех	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	165	540	29/18/67

ужин	7	Основное блюдо	Филе трески - Филе трески с соусом лемонграс	филе трески запеченное (филе трески, приправа универсальная, кедр, соль, масло подсолнечное, кунжут, тимьян); морковь, соус (перо апельсина, масло виноградных косточек, уксус мирин, вода питьевая, молоко кокосовое, кинза, перо лайма, паста Том-ям, имбирь, соль, чеснок, лист лайма, перец черный молотый); горошек зеленый сли	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/50/30	203	21/10/8
		Гарнир	Рисовый микс	рис белый отварной,рис красный отварной,масло подсолнечное,петрушка,укроп	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	338	4/20/36
ИТОГО										2325	
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	07-08.08.2021 / 04-05.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация о аллергенах/непереносимостях	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве: блюда/напитки	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Облепиха с облепихой	вода питьевая, бадьян, облепиха, апельсины, мёд,сахар,имбирь,лимонка	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	156	1/3/31
	2	Завтрак	Творожная запеканка с песочным крастом	запеканка(творог 1.8%, сыр творожный 65%,молоко 3,2%, сахар,куриное яйцо, манная крупа, масло сливочное, апельсины, сироп ванильный);пастоя(мука пшеничная,масло сливочное 82,5%, сахар , яйцо куриное,декстринты 1%(Е1); мёд пашенный, корица, ванильванилин сли,сахар, крахмал кукурузный,перо лимона цед, мята свежая	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/30	462	15/19/58
перекус	3	Перекус	канапе хлебе с ростбифом, овощами и горчич	хлеб цельнозерновой,соус(соус цезарь, горчица зернистая,горчица); телятина су-вид(телятина, масло подсолнечное, тимьян, приправа д/мяса, соль, перец черный); салат айсберг(огурцы маринованные, огурцы свежие	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	255	401	28/14/41
обед	4	Салат или закуска	Салат "Кедреча" из печеных овощей	перец запеченный (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); заправка (вода, масло подсолнечное, заправка "пикантная", соус для кви чи, соевый соус, кориандр молотый), томаты конфи (томаты, масло оливковое, чеснок, орегано, сахар тростниковый, тимьян), капуста краснокочанная, гранат; лук красный гриль (лук красный, соль, орегано, чеснок), базилик, кинза	нет	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	145	148	2/9/16
	5	суп	Чаудер с морепродуктами	суп чаудер (бульон куриный (вода, филе куриное, морковь, петрушка, лук репчатый, соль), картофель, сливки 22% (сливки нормализованные), морковь, лук репчатый, бекон, томаты, масло подсолнечное, бульон куриный, соль, орегано, паприка, укроп, перец черный); кета отварная (филе кети сли, соль), морской коктейль отварной (креветки 64% (полосая 32%, щупальца 32%, мясо мидий 20%, осьминог 9%, кревета 8%), соль)	да	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	300	17/19/14
полдник	6	Основное блюдо	Горянг, куриное филе с овощами по - индонезиг	куриное филе су-вид(масло подсолнечное, тимьян,соль,розмарин,перец);перец(соус тонатный (томаты, масло подсолнечное, паста томатная, вода питьевая), лук репчатый, перец болгарский, морковь , масло подсолнечное, сахар, паста карри, паста том ким , соус(соус соевый, соус терияки, кракмал), бульон куриный,кракмал, чеснок, базилик, листья лайма, кинза, приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/50/15	283	37/10/10
		Гарнир	Яичная лапша	яичная лапша ,масло подсолнечное	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	275	7/4/52
ужин	7	Основное блюдо	Рагу из белой рыбы, креветок и овощей	филе трески (соль, приправа для рыбы); креветки запеченные (креветки, масло оливковое, соль, специи); соус молочный(молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,мука пшеничная, соль, тимьян); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль); молоко кокосовое(кокосовая пенка), запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян);грибы вешенки (шампиньоны, масло подсолнечное, чеснок, соль, розмарин), базилик, орегано, соль, перец черный	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	210	337	22/20/17
ИТОГО										2362	
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация о аллергенах/непереносимостях	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве: блюда/напитки	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток из тамаринда	вода питьевая , черника сли, сахар песок, пюре тамаринда (мякоть тамаринда, вода, консервант бензоат натрия), лимонный концентрат (вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, свекловичный сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, соль поваренная пищевая, натуральный ароматизатор "Лимон", консервант бензоат натрия);	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	131	1/0/31
	2	Завтрак	Блины из гречневой муки с лососем и сметаной	тесто(молоко 3.2%,мука пшеничная, мука гречневая, яйцо куриное,сахар , разрыхлитель теста, масло подсолнечное, соль, вода питьевая); сметана 20%, сметана сли , икра из водоросли, микрозелень	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	100/30/20/5	353	12/18/35
обед	3	Перекус	Фруктовый салат "Ambrozia" с маршмеллоу	грушн консервированные, ананасы консервированные, персики консервированные, дыня, сливы, маршмеллоу, виноград, наполнитель фруктовый "Вишня"	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	235	296	3/15/37
	4	Салат или закуска	Салат цезарь	салат айсберг, куриное филе (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный);соус цезарь(соус Цезарь,капперсы консервированные, сыр твердый 45%, соус соевый, анчоусы), багет пшеничный, томаты черри, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	143	17/6/5
	5	Основное блюдо + гарнир	Кебаб из баранины с томатами конфи	фарш(баранина,лук репчатый,кинза,хлеб пшеничный, кориандр, кумин , соль, перец черный);масло подсолнечное; томаты конфи(томаты, масло оливковое, сахар тростниковый, чеснок, тимьян , орегано);кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, тимьян, соль, прованские травы);соус томатный(перец болгарский , томаты , сельдерей, лук репчатый, тимьян, розмарин, чеснок, паста томатная, масло оливковое, соль, перец черный);лук красный ,лавры тонкий	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	210/20	358	17/21/26
полдник	6	Сытный салат или закуска	Салат с красной капустой	фасоль кенийская,соус (молоко 3.2%, мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, соль, тимьян ,краситель пищевой зеленый, базилик); салат айсберг,перец запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, соль), баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян),масло подсолнечное,капуста краснокочанная ,салат мас,сельдерей, кедровая мешка, приправа для маринада	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160	311	3/27/14
ужин	7	Основное блюдо	Кишью хаш из рыбы	филе пангасиус,картофель мини,морковь,соус(молоко кокосовое, йогурт 7%,кедр орех кешью,морковь,перо лайма ,паста Том Кха, лавровый лист,соль, перец черный);	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/100/30	326	32/15/17
		Гарнир	Рис с овощами	рис ,тар-тар(перец болгарский, кабачки,морковь, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян,соль), петрушка свежая.	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	332	4/14/47
ИТОГО										2250	
Доставка 05.09.2021 Пицца 4 сыра *				пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в с/с, чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базилика), орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, этикок, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27
Доставка 04.09.2021 Пицца 4 сыра **				пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в с/с, чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базилика), орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, этикок, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	09-10.08.2021 / 06-07.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация о аллергенах/непереносимостях	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве: блюда/напитки	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток Перу - Напиток из ревеня и гуавы	вода питьевая, пюре Гуава сли (гуава, сахар 10%), пюре ревеня (ревень 80%, сахар), вода, стабилизатор: камедь рожкового дерева, концентрированный сок (ягоды), сахар.	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	159	3/7/22
	2	Завтрак	Рисовая каша с топленым сливочным маслом	каша(молоко 3.2%,вода питьевая,рис,сахарный песок,мед,соль);грушы,мармелад(напиток виноградный,сахар песок, чай каркаде,корица,гвоздика,бадьян, розмарин);курага,ягода свежая.	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/50	464	10/8/93
перекус	3	Перекус	запеченной с медом и гвоздикой в вино - гор	донат, соус (горчица зернистая, сыр творожный 65%); бранчина, ветчина из индейки, эклер (вода питьевая , клюква сли, брусника сли, желатин, сахар, эклер-клад), салат айсберг	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190	548	24/24/59
обед	4	Салат или закуска	Н с куриной печенью, тыквой и клюквенным со	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); печень куриная запеченная (печень куриная, масло подсолнечное, масло сливочное 82,5%, соль, тимьян); салат айсберг; соус (клюква сли, сахар, уксус бальзамический, масло подсолнечное, кракмал, соль, розмарин, перец черный молотый); перец болгарский запеченный (перец болгарский сли, масло подсолнечное); тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы); сушеная тыквенная, клюква сушеная, салат микс	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	231	12/9/21
	5	суп	Мисо суп с тофу	мисо суп (вода питьевая, паста мисо, соус устричный, водоросли вакамэ, соус соевый, бульон куриный); сыр соевый, водоросли вакамэ	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250/30	54	4/1/7
полдник	6	Основное блюдо	Баранина "Кофта" в пите	пита, фарш (говядина, баранина, лук "фрш" (лук репчатый, масло подсолнечное); лук репчатый, масло оливковое, базилик, паприка, тандури масала, соль, приправа универсальная); соус (масло подсолнечное, соус-кашицей), вода питьевая , сухая, орегано); соус соевый, томаты черри, салат айсберг	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/20	652	20/49/32
		Гарнир	Кем чи Коул Слоу	огурцы, капуста белокочанная, морковь, соус Пад тай, масло подсолнечное, соус для кем чи, масло кунжутное, укроп, петрушка, уксус столовый ,соль	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.		50	51	1/3/4
ужин	7	Основное блюдо	Брастесс- Киш порен с тыквой и белой рыбой	крастесс-киш порен (сливки 22%, тыква, филе трески, яйцо куриное, капуста брокколи на пару (капуста брокколи сли, соль), сыр творожный 65%, сыр рассольный 50%, мука пшеничная, крупа кукурузная,сахар, сыр твердый 45%, масло подсолнечное, бульон куриный, приправа для рыбы, тимьян, паприка, мускатный орех, орегано); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); фасоль кенийская отварная (фасоль кенийская сли, масло подсолнечное, соль); перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы;) зеленый горошек сли	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/115	348	15/21/23
		Гарнир									
ИТОГО										2507	
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация о аллергенах/непереносимостях	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве: блюда/напитки	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Цитрусово-банановый смузи	сок апельсиновый, минеральная вода с газом, банан, пюре грейпфрута сли.	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	73	1/0/27
	2	Завтрак	Сырники лимонные	сырники (творог 1.8%, сыр творожный 65%, начинка лимонная, лимонное пюре (лимон, сахар, сироп мята, мята); молоко 3.2%, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло оливковое, сироп ванильный, краситель пищевой желтый); масло подсолнечное, ванильный сахар (молоко 3.2%, сливки 22%, желток яичный, сахар, ванилин); пюре малины, краситель пищевой красный)	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/30	386	16/18/39
обед	3	Перекус	Бакаруа из скумбрии	бакаруа из скумбрии (филе скумбрии х/к, сыр творожный 65%, белок яичный запеченный (белок яичный,масло подсолнечное); молоко 3.2%, желатин, цедра лимона, краситель пищевой желтый); томаты, фасоль стручковая отварная (фасоль стручковая сли, масло оливковое, соль); сыр творожный 65%, водоросли комкуат, кракмата с гуавалом (сыр творожный 65%,сыр гуавалом); микрозелень консервированные:филе скумбрии х/к, хлебцы ржаные, икра Тобико, салат микс	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130	169	7/13/6
	4	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и беконом	филе куриное су вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный молотый); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, заправка салатная пикантная, соус-крем бальзамик,масло трюфельное); сыр рассольный 50%, томаты, томаты черри, бекон, салат айсберг,салат романо, томаты вяленые, базилик, салат микс, водо кедрового ореха	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/20	234	15/17/5
	5	Основное блюдо + гарнир	Муффало - Мятбол из говядины с томатно-слив	мятбол (фарш (телятина, свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый, сливки 22%, чеснок, тимьян, соль, специя ,приправа универсальная); масло подсолнечное); томаты, соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); сыр рассольный 45%, томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	225	309	21/19/14
полдник	6	Сытный салат или закуска	Пхали свекольные	пхали свекольные (шпинат сли, свекла, кедр грецкого ореха, кинза, уксус бальзамический, чеснок, кориандр, зелень-цукета, соль); соус-крем бальзамик, кремфин, кинза	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	380	11/18/39
ужин	7	Основное блюдо	Свинина BBQ Чарсуй	свинина чарсуй (свинина, лук репчатый, имбирь, масло подсолнечное, краситель пищевой красный, соус Хойсин, чеснок, приправа универсальная, перец черный молотый); томаты черри, соус Хойсин, соус (соус вустерский, вода питьевая, соус хойсин, кетчуп, кракмал, сахар)	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/40	497	21/40/13
		Гарнир	Лапша по-камерски	макаронные изделия с чернилами, карвакатицы, масло подсолнечное, масло оливковое, соль	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	330	10/8/54
ИТОГО										2378	
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	11-12.08.2021 / 08-09.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация о аллергенах/непереносимостях	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве: блюда/напитки	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Клюквенный морс	вода питьевая, клюква,сахар	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	174	0/0/43
	2	Завтрак	Кускусан с курицей и копченой курицей	кускусанкурица пшеничная ягс,маргарин,вода,сахар,дрожжи хлебобулочные,спагетти пшеничный,сыворотка молочная сухая,соль,эмульгатор эфиров глицерина и дикарбоксильной и жирных кислот,аминокислоты,витамин,аскорбиновая кислота,фермент микробного происхождения);куриное филе ягс,кремсыр творожный 65%,сливки 22%;соус(соус цезарь,соус чили,масло кунжутное);яйцо куриное,салат рукколи,салат кресс,семена кунжута,семена тыквенных, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	360	13/22/27
перекус	3	Перекус	Пирожное "Картошка"	печенье ядрёное(мука пшеничная ,вода, кракмал кукурузный, сахар, сироп плюсплюс- фруктовый, яйцо, разрыхлитель, сода,соль, эмульгатор), масло сливочное82,5%, молоко сгущенное, какао-порошок, мусс(сыр творожный 65%, творог 1,8%, яиц, сироп ванильный,сахар порошок	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	70/20	412	8/28/33
обед	4	Салат или закуска	Салат Хай-из	лапша рисовая (соль, масло кунжутное, курицы, кунжут), филе куриное су-вид(масло подсолнечное, тимьян, розмарин, соль, перец);заправка(масло кунжутное, уксус яблочный, соль,сахар, кунжут, соевый соус, масло оливковое), капуста китайская, морковь,огурцы, морская капуста, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	267	10/17/19

	5	суп	Суп Бойбиш	вода питьевая,баранина,картофель, чут консервированный, томаты, пук регчатый,фасоль стаканя (фасоль, масло оливковое, соль) чеснок, паста томатная, масло подсолнечное, чеснок,соль, петрушка,укроп, вдкина, базилик, тимьян, листы лайма	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	360	152	7/7/15
полдник	6	Основное блюдо	Котлетки куриные с сметанным соусом	котлета(куриное филе, хлеб пшеничный, сливки 22%,масло сливочное 82,5%,масло подсолнечное,соль, перец);сметана 20%	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/15	369	27/24/12
		Гарнир	Тальятелле алиолиа	фаршучинки, масло подсолнечное, соль), тар-тар овощной (перец запеченный (перец болгарский, масло растительное, прованские травы, тимьян), кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль), морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль,)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/40	203	6/7/30
ужин	7	Основное блюдо	Австрийский штрудель с тушеными картофелем	австралийский штрудель (картофель отварной (картофель, соль, тимьян, перец черный молотый), фарш (томаты в сп, филе куриное, говядина, пук регчатый жарный (пук регчатый, масло подсолнечное), соль, масло подсолнечное, орехи, сахар, лимон цедра, корицу молотый, перец черный, соль 4%, тесто (вода, мука пшеничная, масло подсолнечное, сахарный порошок, яйцо, соль), сметанный соус (вода, сахарный порошок, масло сливочное, лимон цедра, корицу молотый, перец черный, соль 4%, тесто (вода, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль, сахарный порошок), масло сливочное, чеснок, орегано, сахар тростниковый, тимьян); капуста брокколи с/м порция (капуста брокколи с/м, соль), микрогелень	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/100	357	22/15/33
		Гарнир									
ИТОГО										2294	

L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастсуп	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Вишневый карканде	вода питьевая,вишня с/м,сахар-песок,чай каркаде	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	79	0/0/19
	2	Завтрак	Багет с лососем, яйцом и голландским соусом	хлеб пшеничный, лосось х/с, начинка (томаты вяленые, сыр творожный 60%, лаврушка); сметат из багета (багет яичный, соль), масло подсолнечное; сметат из желтка (желток яичный, молоко 3,2%, соль), масло подсолнечное, соус (вода питьевая, сахар, соль, масло сливочное 82, 5%); капуста брюссельская, соль; рукола, микрогелень	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	118/20	204	15/14/45
обед	3	Перекус	Парфе манго-кокос	шоколад темный,масло сливочное 82,5%,яйцо куриное,сахар,мука пшеничная,сыр творожный 65%,пюре манго,сметана 20%,сироп кокосовый,крамбал кукурузный, кокосовая стружка,мята,кокос	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/10	457	8/32/35
	4	Салат или закуска	Кукурузный салат "фиеста"	фасоль красная консервированная,кукуруза консервированная, соус (томаты,паста томатная,масло подсолнечное), перец болгарский,салат айсберг,томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	155/25	120	6/2/19
	5	Основное блюдо + гарнир	картофельная запеканка с говядиной и грибами	запеканка(пюре(картофель, молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,соль), начинка (фарш (говядина, лук регчатый, чеснок,зелень в асс., тимьян); шампиньоны,соус сливочный, соус вюччетер,смесь сушк Дикие грибы);сыр твердый, сыр рассольный, масло сливочное 82,5%, яйцо куриное, манная крупа); томаты черри, укроп, петрушка, приправа универс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/15	614	39/30/48
полдник	6	Сытный салат или закуска	Салат с ростбифом	- тепляпка (ку-вид) тепляпка,масло подсолнечное, приправа, тимьян, соль, перец черный); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль,);лаваш запеченная (лаваш, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы), кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль,, прованские травы, тимьян); соус(вода питьевая, соус устричный, соус кисло-сладкий,смесь, масло оливковое,свекла, овощерезка черная сл,имбирь, сливный соус), салат айсберг	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170/20	206	13/11/14
ужин	7	Основное блюдо	Киш - лорен с красной рыбой	киш(молоко 3,2%, сыр творожный 65%, яйцо куриное, сыр рассольный 55%,горчица зернистая); фарш кеты, капуста брокколи, томаты вяленые, каперсы, оливки/маслины; сыр рассольный,укроп)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/20	269	19/19/6
		Гарнир	Микс из киноа и кус-куса с овощами	киноа, крупа кус-кус ,нут, перец болгарский, кабачки, морковь, сыр рассольный 55%, горох нут, соль, перец черный, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	230	454	15/18/57
ИТОГО										2403	

		My Food Travel	Программа L
		Дата доставки	13-14.08.2021 / 10-11.09.2021

L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастсуп	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Шпинатный лимонад	вода, минеральная вода с газом, сок яменсовый, шпинат с/м, сахар, лимонный концентрат, сироп мятный	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	96	1/0/23
	2	Завтрак	Каша из булгура с вяленой клюквой	каша (молоко 3,2%, крупа пшеничная булгур, мед, сахар, соль, мускатный орех); клюква сушеная/вяленая, ядро грецкого ореха, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/5	474	15/11/79
перекус	3	Перекус	Пирог с тарагоном и сыром сулугуни	пирог (основа для пиццы, сыр твердый 50%, сыр рассольный 45%, шпинат,сыр творожный 65%, яйцо куриное, укроп, петрушка, соль), заправка (масло подсолнечное, эстрагон сушен, укроп, петрушка, сахар, соль)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80/30	538	18/44/17
обед	4	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и гранатом	филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); свекла, морковь, заправка (вода, масло подсолнечное, сметана заправка (сердечная,маскарпоне, уксус столовый), грибы шампиньоны(грибы шампиньоны, масло подсолнечное,соль,чеснок, розмарин,перец черный молотый); капуста пекинская,гранат,салат микс, ядро грецкого ореха	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160/20	231	14/12/16
	5	суп	Суп-лапша	суп лапша(вода питьевая,томаты, морковь, дайкон, баклананы, пук регчатый, перец,болгарский, стебель сельдерея, томатная паста, масло подсолнечное, чеснок, бульон говяжий, аджика острая, соль, специя, петрушка, лавровый лист, кумин, перец черный, базилик, лаврака, имбирь, куркума, корианд(); говядина су-вид (говядина, масло подсолнечное, приправа универсальная, соль, тимьян, перец черный); лапшина(мукаприемная,яйцо,масло сливочное, соль,) петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	191	13/6/20
полдник	6	Основное блюдо	Мусака по - гречески (свинина)	мусака (кабачки запеченные (кабачка,масло подсолнечное,соль, тимьян, прованские травы); фарш для мусаки(фарш (свинина, филе куриное, пук регчатый жаренные (пук регчатый, масло подсолнечное);сливки 22%,бакланы, укроп,петрушка, соль, тимьян, перец черный); сыр томатный (томаты сп,вода питьевая,паста томатная, масло подсолнечное);капуста жаноф(жаноф, сухс,дикий,чеб); вода питьевая,пук регчатый жаренный(пук регчатый, масло подсолнечное); морковь, смесь сушк "дикие грибы", масло оливковое,петрушка,соль, тимьян); сахар, крамбал, соль, корицу); крем для мусаки (йогурт 7%,яйцо куриное, сыр рассольный 55%); баклажаны запеченные(баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/15	312	12/21/18
		Гарнир									
ужин	7	Основное блюдо	Чорхело - Трясса, фаршированная шпинатом,	хуа зи чорхело (филе трясси, шпинат, фенхель, сыр творожный 65%, соус кунжутный,каперсы,колбаски сапман чорхело)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	223	27/12/2
		Гарнир	Картофельное пюре	пюре картофельное (картофель, молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,соль,) петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180	393	6/21/44
ИТОГО										2458	

L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастсуп	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кисель малиновый с семенами чиа	вода питьевая, пюре малины с/м (малина,сахар); сироп малиновый(сахар,вода питьевая,сироп плюсовый,натуральный концентрированный сок малины, ароматизатор "малина" идентичный натуральному, лимонная кислота, ароматизатор "малина" натуральный); сахар песок, крамбал, семена чиа	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	275	94	1/1/21
	2	Завтрак	Королевская ватрушка с творожным муссом	ватрушка (начинка (творог 1,8%, сыр творожный 65%, молоко 3,2%, сахар, яйцо куриное, крупа манная, масло сливочное, апельсины, сироп ванильный); тесто (мука пшеничная, масло подсолнечное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель), мак, корица);маринад (вишня с/м, сахар, пюре лимон с/м, крамбал кукурузный); миндаль, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/25	443	15/19/54
Перекус	3	Перекус	Террин из рыб с муссом из васаби	террин (запекка для террин(сливки 22%, сыр творожный 65%,желатин, порошок Хондаши, агар-агар);мята запеченная (филе кеты, масло подсолнечное, соль, тимьян, перец черный); микуч-подрезенный(филе микуча, соль, перец черный);икра Тобико, пук зеленый, сметана пшенная запекат(сироп из васаби, (сыр творожный 65%,вода питьевая, васаби порошок, краситель пищевой зеленый);хлеб Бородинский,масло подсолнечное, орегано, петрушка); редис, микрогелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90/25/15/5	322	16/22/15
Обед	4	Салат или закуска	Баклажаны, запеченные с сыром сулугуни	баклажаны запеченные(баклажаны, масло подсолнечное,прованские травы, тимьян); начинка (творожный сыр 40%,творожный сыр 65%, масло подсолнечное, ядро грецкого ореха, перец лимон,петрушка, укроп, соль, перец черный); сыр рассольный 45%, перец болгарский зеленный (перец,болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); маслины, оливки, петрушка, укроп, ядро грецкого ореха, сумах	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	400	10/31/21
	5	Основное блюдо + гарнир	Курица сатай в тайском соусе	курица в маринаде(филе куриное, соус тайский(масло оливковое, мёд, паста Том Кха, вода питьевая, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,куркума, крамбал,кинза); масло подсолнечное;соус тайский(масло оливковое, мёд, паста Том Кха, вода питьевая, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,куркума, крамбал,кинза); приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/15	214	35/7/4
			Рис шафрановый	рис шафрановый (рис отварной (рис, масло подсолнечное, соль, куркума); горошек зеленый с/м)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/10	208	4/5/37
полдник	6	Сытный салат или закуска	Дим сам "Мин ду" по-корейски	дим сам (говядина, лук регчатый, мука пшеничная ст,вода очищенная, яйцо куриное, масло подсолнечное,соль, перец,корианд(), соус (соус чили,пюре тамаринда,масло оливковое, пюре лайма с/м); краситель пищевой красный, краситель пищевой желтый	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	105/25	334	10/16/37
ужин	7	Основное блюдо	Индейка с кисло-сладким соусом и брокколи	индейка с кисло-сладким соусом(капуста брокколи на пару(капуста брокколи,соль,); индейка су-вид(филе индейки,соевый соус; масло подсолнечное, соус устричный,сорнце, бадьян);соус чили,приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80/110/30	264	27/7/23
		Гарнир	Фунчоза с овощами	фунчоза с овощами(лапша фунчоза отварная (лапша рисовая, соль);хейвки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, тимьян, прованские травы); перец болгарский запеченный(перец,болгарский,масло подсолнечное, тимьян, прованские травы	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	124	1/1/29
ИТОГО										2403	

		My Food Travel	Программа L
		Дата доставки	15-16.08.2021 / 12-13.09.2021

L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастсуп	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Абрикосово - вишневый лимонад	вода питьевая, вишня с/м, сок персиковый (персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота, вода), сахар, сироп мята (сахар, вода питьевая, плюсовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый анилиновый, синий патентованный), регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	126	1/0/30
	2	Завтрак	в сложном тесте с ветчиной, грибами и овощ	ветчина из индейки, яйцо куриное, грибы шампиньоны жаренные (грибы шампиньоны, масло подсолнечное, соль, чеснок, розмарин, перец черный молотый); тесто бездрожжевое слоеное, сметана 20%, сыр твердый 50%, сливки 22%, сыр творожный 65%, мука пшеничная , укроп, петрушка, тимьян; каперсы консервированные, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125	304	14/21/15
перекус	3	Перекус	Парижский флан	парижский флан (крем (молоко 3,2%, сливки 22%, яйцо куриное, сахар, крахмал, ванилин); корж (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, желток яичный, пудра сахарная, ядро ореха миндаль, соль); ядро миндального ореха); пюре карамель с морской солью	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	115/15	573	12/35/52
обед	4	Салат или закуска	Салат "греческий" с фетой	огурцы, томаты, перец болгарский, сыр рассольный 55%, салат айсберг; заправка (масло оливковое, пюре лимона, базилик, соль,) маслины, оливки, базилик,петрушка	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/15	282	6/24/7
	5	суп	Венский суп гуляш	суп гуляш (вода питьевая, картофель, перец болгарский запеченный (перец,болгарский, масло подсолнечное); пук регчатый, томатная паста, масло подсолнечное, бульон говяжий, мучная пассоровка (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, смесь сушк дикие грибы); чеснок, петрушка, соль,,тим, лавровый лист, можжевеловая ягода, перец черный молотый, майоран); говядина су-вид (говядина, масло подсолнечное, приправа универсальная, соль, тимьян, перец черный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	238	12/13/19
полдник	6	Основное блюдо	Жаркое из баранины					Требует разогрева	200	370	13/24/25
		Гарнир		баранина тушеная (баранина шея, масло подсолнечное, томаты свежие, томаты маринованные, чеснок,пук регчатый, паста томатная, чеснок, киноа, соль, лавровый лист, перец черный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, маслоподсолнечное, тимьян, прованские травы); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); киноа	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.				
ужин	7	Основное блюдо	Паста карбонара с копченым лососем					Требует разогрева	265	516	17/32/39
				паста отварная (макаронные изделия, масло подсолнечное, соль, куркума); соус молочный (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); кокич подкопченный, свинина грудинка, сливки 22%, сыр твердый 45%, петрушка, орегано, тимьян	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.				
ИТОГО										2409	

L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастсуп	вес/ОСТ	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Мидори Сар	чай зеленый (вода питьевая, чай зеленый с жасмином), вода питьевая, сироп дыня (сахар, вода питьевая , регулятор кислотности:лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дыня", краситель натуральный "Каротиновый комплекс"), сироп мята (сахар, вода питьевая, плюсовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый анилиновый, синий патентованный), регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота), имбирь корень, лимонная кислота.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	62	0/0/16
	2	Завтрак	Каша овсяная	каша овсяная (молоко 3,2%, овсяные хлопья, сахар, соль); соус (крем заварной (молоко 3,2%, сухая смесь заварной -крем, масло сливочное 82,5%, сироп ванильный); смородина с/м, черника с/м); цукаты, ядро ореха миндаль	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	152/40	271	7/9/40
обед	3	Перекус	Беконом, курицей тандури и сметанно-чесноч	кесадилия (тортилья пшеничная , филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный молотый); перец болгарский сл запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное); томаты, бекон сл, сыр твердый 45%, сметана 20%, соус томатный (томаты, вода питьевая, томатная паста, пук регчатый, масло оливковое, чеснок, соль, укроп, петрушка, розмарин, тимьян, прованские травы, перец черный молотый); пук жаренный фарш, специи тандури; соус (сметана 20%, укроп, чеснок, специи тандури, соль, перец черный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молюски, ракообразные, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/25	386	21/24/22

	4	Салат или закуска	Заливное из курицы с горчичным крутоном	бульон (вода питьевая, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец чёрный молотый); желатин, бульон куриный, чесночная паста (чеснок, масло подсолнечное), укроп, соль, перец чёрный молотый); филе куриное (ц-вод (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец чёрный молотый); яйцо из сухих (сливки 22%, цен сливочный, желатин); морковь отварная (морковь, масло сливочное, соль.) горох зеленый сж. горошек (хлеб ржаной, мусс (сыр творожный 65%, горчица); куриное филе из чеснок маринованный, хлопья сж. лук зеленый, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90/80	220	20/11/9
	5	Основное блюдо + гарнир	Рейс с соусом "томато - пармиджиана", митальм	поитник индейки (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, корица, базьмч; соус томатный (томаты, томатная паста, вода питьевая, масло подсолнечное); перец, болгарский запечатай (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); зеленый горошек сж, сыр твердый 50%, мята, кориандр; рис (крупа рис, масло подсолнечное, соль.)	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/150	525	37/18/53
полдник	6	Сытный салат или закуска	Мафлитта в Ново-Орлеанском стиле	булочка, сыр рассольный 50%, бужонина, ветчина из индейки, соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); кабачки запечные (кабачок, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); масло сливочное 82,5%, оливки, маслины, перец болгарский	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	715	24/51/39
ужин	7	Основное блюдо	окуня, приготовленное в имбирном кисло-сла	филе окуня в маринаде (филе окуня, маринад (соус кисло-сладкий, сок апельсиновый, соус устричный, соус соевый, имбирь, соус рыбный), петрушка	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	136	22/4/7
		Гарнир	Овощи гриль	перец, болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	112	1/3/20
ИТОГО											2427
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	17-18.08.2021 / 14-15.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/соус	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Сливовый напиток	вода питьевая,сливка сж, сахар	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	88	1/0/21
	2	Завтрак	Тыквенные панкейки с кремом	панкейки (тесто (молоко 3,2%, мука пшеничная, тыква,вода питьевая ,яйцо куриное,масло сливочное, сахар,соль,Дыня, разрыхлитель, соль, краситель пищевой желтый), масло подсолнечное) ; начинка (сыр творожный 65%, творог зернистый,(ли,перо манго сж, эстрагон гарнир); тыква запеченная (тыква,масло подсолнечное,розмарин,прованские травы)	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	170	493	10/30/45
перекус	3	Перекус	Картофельная вафля с копченым лососем	картофельная вафля (фарш для картофельной вафли (картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); яйцо куриное, молоко 3,2%, мука пшеничная, укроп, разрыхлитель, соль, перец чёрный молотый);масло подсолнечное);сыр творожный 65%, кекур подсолнечный,огурцы, икра из водорослей, сливки 22%,масляны консервированны,микрозелень	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	165	332	12/22/21
обед	4	Салат или закуска	Чопсса салат с брынзой	томаты, салат айсберг,огурцы, соус (вода питьевая, масло оливковое, сыр рассольный 45%, сливки 22%, сыр рассольный 50%, сыр творожный 65%, укроп); сыр рассольный 45%,перец запечный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян свежий), лук красный маринованный (лук красный, уксус винный,сахар,розмарин,тм.); микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180/20	174	7/13/7
	5	суп	Суп "ватерзой"	суп-пюре (вода питьевая ,картофель, сливки 22%, грибы шампиньоны,морковь,лук порей, сельдерей корень,ватерс, масло сливочное 82,5%, бульон куриный,петрушка, лимонный сок концентрат (вода питьевая,лимонный сок,сахарозаменитель, чеснок,соль, перец чёрный молотый);филе трески-отвариное(филе трески, соль, специ для рыбы.); медиа с маслом (медиа сж,масло зеленое (масло подсолнечное,укроп,петрушка)	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	257	12/17/15
полдник	6	Сытный салат или закуска	Салат "Гебелиси"	фасоль консервированная, салат айсберг, помидоры су-вид(помидоры, масло подсолнечное, специ для универсальная,соль,тимьян, перец чёрный молотый); соус (масло оливковое, перо лимон,соль, зелень-укропа, перец чёрный молотый); томаты черри, перец болгарский, тунец, ядро орех кешью, салат микс	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/20	262	14/17/14
ужин	7	Основное блюдо	Мятболлы из курицы	мятболы(фарш(филе куриное,хлеб пшеничный, сливки 22%, масло сливочное 82,5%,бульон куриный, соль, перец чёрный молотый); масло подсолнечное, специ для универсальная);морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); кабачки запеченные (кабачок, масло подсолнечное, соль, тимьян, прованские травы); соус(вода питьевая, лук репчатый, морковь,паста ярмолинская, масло подсолнечное, соль,сливки, сыр сливочный, сельдерей стебель,перец,болгарский, чеснок, имбирь, соус рыбный, паста карри,сахар, соль,перец чёрный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	185	344	19/22/16
		Гарнир	Лапша по-комерски	макаронные изделие с чернила каракатицы, масло подсолнечное, соль, макаронные изделие, масло оливковое, соль	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	378	10/14/53
ИТОГО											2328
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/соус	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Холодный чай "массала"	вода питьевая, чай черный, чай зеленый, кардамон, имбирь, корица, гвоздика, сахар.	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	15	1/0/3
	2	Завтрак	Сырники с красной икрой и сметанным соусом	сырники(творог 1,8%, сыр творожный 65%, эбринсы консервированные, сахар,молоко 3,2%, киноа, яйцо куриное, манная крупа,масло оливковое, апельсин, сироп ванильный);масло подсолнечное;вишня коктейльная, сметана 20%	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/30	498	20/25/48
обед	3	Перекус	Жульен из рыб в сливочном соусе	тарталетка, жульен из рыб (соус (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); нота запеченная (филе ноты, масло подсолнечное, соль,тимьян,перец чёрный молотый); зеленый(филе ноты, соль); бульон рыбный масло подсолнечное,чеснок, водоросли (Кельп);); соус бешамель (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян);сыр рассольный 50%, микрозелень	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	190	470	27/27/29
	4	Салат или закуска	Крабовый салат с кукурузой и редисом	крабовые палочки,огурцы,майонез 25%, редис, стебель сельдерей, яйцо куриное,фенхель, кукуруза консервированная,салат айсберг, кинотоиц, шпинат мини	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	175/20	172	8/12/11
	5	Основное блюдо + гарнир	Треска по польски с лимонным соусом	филе трески, соус (соус бешамель (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,мука пшеничная, соль,тимьян);перо лимон сж, укроп,перец чёрный молотый); сметана 20%,укроп,специя универсальная,приправа для рыбы, бульон куриный	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/40	207	26/9/5
			Картофельное пюре	картофель, молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,соль, укроп	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	171	3/7/24
полдник	6	Сытный салат или закуска	Мясной хлеб	свинина, говядина,вода, сыр, соль нитритная, регулятор кислотности E 262, стабилизатор E 331, антиокислитель E300, E301, картофельный крахмал, регулятор кислотности E211, E 450(E 450), концентрат сывороточный, лактоза, стабилизатор E452, специи, сахар, декстроза, краситель, карамел E 120	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	100	335	11/32/1
			Овощи гриль	перец, болгарский запеченный (перец,болгарский,масло подсолнечное, прованские травы, тимьян;баклажаны запеченный (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	106	1/2/20
ужин	7	Основное блюдо	Пицца Нью-Йоркер	основа для пиццы (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло оливковое,соль, дрожжи хлебопекарные, сахар, соль (соль, агент антислеживающий E536), разрыхлитель-гидрокарбонат натрия);сыр рассольный 50%, сыр (томаты, вода питьевая, томатная паста,масло подсолнечное);пепперони (грудка куриные, шпик,специя, вода, соль, сахар, сахарный сироп, декстроза, регулятор кислотности-натрия лактат, стабилизатор-натрия ацетат, регулятор кислотности-натрия диацетат, консервант-натрия нитрит, специя-перец чёрный, специя-перец красный, специя-перец чёрный, специя-перец красный, специя-перец чёрный, специя-перец красный

завтрак	1	Напиток	Хербал тропик	сок ананасовый (ананасовый сок, сахар), регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), пюре ананас сл, сироп ванильный (сахар, вода питьевая очищенная, пюре/сок-фруктовый сироп, экстракт ванили, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель сахарный колер IV, антиокислитель аскорбиновая кислота), розмарин, листья лайма	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	223	2/1/53
	2	Завтрак	Кокосовые панкейки *	тесто(молоко кокосовое,мука пшеничная ,яйцо куриное,масло подсолнечное,сироп кокосовый,сахар,кокосовая стружка,разрыхлитель,соль),масло подсолнечное,кокосовый творожный 65% ,сироп кокосовый, творог 1.8%),цукаты,мята	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/50/10	410	5/19/20
перекус	3	Перекус	Бурек из говядины	начинка(говядина,филе куриное,лук репчатый,шпинат,масло оливковое,огурцы маринованные,соус Бочи-чутни,стебель сельдерея,петрушка,соль,чеснок,смесь специй,орамент,мусс(тыквенный орех), тесто-фило(мука пшеничная ,вс, вода питьевая, крахмал кукурузный, масло подсолнечное,клетчатка пшеничная, соль, консервант -сорбат калия, цветная),яйцо куриное,масло оливковое	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160	271	25/10/20
обед	4	Салат или закуска	Салат с томатами и оливками	томаты, томаты черри,перец болгарский,салат айсберг,салатный микс(айсберг, полло росса),маслины,оливка,масло оливковое,капперы консервированные	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	179	1/17/5
	5	суп	Суп минестроне	суп минестроне (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый), картофель, капуста цветная с/м отварная (капуста цветная с/м, соль), капуста брокколи с/м паровая (капуста брокколи с/м, соль), морковь, фасоль стручковая отварная (фасоль стручковая с/м, масло оливковое, соль), перец болгарский сладкий, лук репчатый, зеленый горошек с/м паровой, бульон куриный, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), петрушка, укроп	нет	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	211	7/5/36
полдник	6	Основное блюдо	Бифштекс с омлетом и овощным жульеном	бифштекс (фарш: говядина, лук репчатый жареный (лук репчатый, масло подсолнечное), молоко 3,2%, шлем, хлеб пшеничный, смесь специй, соль), масло подсолнечное; овощной жульен (соус томатный (томаты в соусе, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное), перец болгарский, масло подсолнечное; кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян), чеснок, зелень, кинза, кориандр, зелень-сумах, соль, кориандр, перец черный), омлет (яйцо куриное, молоко 3,2%, соль), масло подсолнечное; томаты черри запеченные (томаты черри, масло подсолнечное, соль,); петрушка	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180	347	21/23/13
		Гарнир	Кукурузное пюре	картофель, соль, масло сливочное 82,5%, молоко 3,2%, кукуруза консервированная, соль, краситель пищевой	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	159	5/4/25
ужин	7	Основное блюдо	Окунь мясо	окунь для мисс(филе окуня, мясо пласт, укроп мерин ,сахарная пудра,масло оливковое,лук репчатый,соус кисло-сладкий, приправа (универсальная), перец запеченный (перец, масло подсолнечное), кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян), семена кунжута, кинза	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/60	363	32/21/12
		Гарнир	Рис оничуки	рис,заправка (укроп: рисовый, сахар,укроп:укроп мерин,соль,),масло подсолнечное,соль,кунжут	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	228	4/5/42
ИТОГО										2391	
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Пищевая ценность информация	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюда/соусы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Бейлиз	вода, молоко сгущенное (цельное коровье молоко, сахар-песок (сахароза)), сироп ванильный (сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный сироп 1 простой), кофе (кофе натуральный растворимый/порошкообразный, кофе натуральный жареный молотый)	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	204	4/4/38
	2	Завтрак	Скрэмбл с овощами колбасками майсаусст **	скрэмбл (яйцо куриное, молоко, соль, петрушка); колбаски, соль, кетчуп, кабачек, перец болгарский, капуста брокколи, соевый соус, масло подсолнечное, майонез, перец черный, бекон с/к, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/60	485	21/39/13
обед	3	Перекус	ек - Жиле из говяжьего языка. Подается с хре	бульон(вода питьевая,лук репчатый,морковь,сельдерей,чеснок,желатин,алар-агар,бульон говяжий);жиле(говяжий язык 22% ,сыр творожный 65%,вода питьевая,горчица,алар-агар,желатин,говяжий язык,крем сливочный,морковь, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	70/45	161	10/10/9
	4	Салат или закуска	Салат Старовенгерский	бужениина,яблоки,огурцы маринованные,огурцы свежие,сметана 20%,клюква с/м,лук,горчица,салатный микс,укроп свежий	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	150	6/11/8
	5	Основное блюдо + гарнир	Лапша по - тайски с курицей	куриное филе,рисовая лапша,перец болгарский,кабачки,китайская капуста,соус(соева питьевая ,соус соевый),масло подсолнечное,соус под тай,перо лайма с/м,кинза,сахар,крахмал картофельный,масло кунжутное,укроп 9%),орех арахис,соль,укроп,петрушка,розмарин,тимьян,перец,перец черный молотый	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	290	376	30/14/31
полдник	6	Сытный салат или закуска	Салат с фриадельками и сыром	фриадельки куриные шведские,масло подсолнечное,огурцы маринованные,грибы шампиньоны с/к,сыр 45%,капуста китайская,яйцо куриное,заправка(горчица, масло оливковое,укроп,яблочный уксус,сахар песок),соль,	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/15	370	11/32/10
ужин	7	Основное блюдо	Фиш Кацу Тонкацу	филе тилапии с/м(яйцо куриное, мука пшеничная,сухари панировочные, соль, приправа универсальная),гарнир картофельные (картофель, пшеничная мука, соль, масло подсолнечное), соус (соус Тонкатсу, жидкий концентрат: куриный, уксус яблочный, кетчуп томатный).	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/80/25	681	28/31/71
		Гарнир									
ИТОГО										2427	
Доставка 22.08.2021 Парфе с карамелизированными персиками *				парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахар, желток яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), брауни (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль,), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
Доставка 21.08.2021 Парфе с карамелизированными персиками **				парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахар, желток яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), брауни (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль,), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	23-24.08.2021 / 20-21.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Пищевая ценность информация	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюда/соусы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Коктейль "Тропический"	сок апельсиновый(апельсиновый сок, сахар), регулятор кислотности - лимонная кислота, вода),молоко 3,2%,сок ананасовый (ананасовый сок, сахар), регулятор кислотности - лимонная кислота, вода),бананы, сахар	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	149	4/3/26
	2	Завтрак	Омлет "гавос"	яичный скрэмбл (яйцо куриное ,молоко 3,2% ,соль,петрушка);грибы жареные (шампиньоны, масло подсолнечное, соль), томаты, сыр твердый 45%,ветчина из индейки,соус Цезарь	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	294	21/21/6
перекус	3	Перекус	Ягодная панна-котта	панна-котта (молоко 3.2%,сливки 22%, желатин,маршмеллоу,сахар,алар-агар,сироп ванильный);ягодный мармелад(клюква с/м, черника с/м, клубника с/м, сахар, алар-агар,лимонный сок,); глазурь шоколадная красная(шоколад белый,сахар-масло,краситель пищевой красный);глазурь шоколадная зеленая(шоколад белый, сахар-масло,краситель пищевой зеленый); зефирки(клюква зеленая),мята,цукаты,мята	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90/30	419	12/25/37
обед	4	Салат или закуска	Салат с тунцом и мармеладом из томатов	мини картофель запеченный (картофель черри, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, салатная заправка, вино столовое сухое, сахар, соль); перец запеченный (перец, масло подсолнечное);авокадо из томатов (соус томатный, авокадо, паста из бананова, алар-агар, соус тобаско, соль, краситель пищевой); салат айсберг, тунец консервированный, маслины, салат микс, кофе миндаля	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/20	188	8/11/14
	5	суп	Суп Гамбо	суп гамбо (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый), томаты в с/с, бекон, перец с/м запеченный (перец с/м, масло подсолнечное), лук репчатый, стебель сельдерея, мука пшеничная, соевый соус, сахар, масло подсолнечное, соль, специи); рис отварной (рис, масло кунжутное, соль); куриное филе с/ч-вид (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный молотый)	нет	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	317	14/15/30
полдник	6	Основное блюдо	Хо мок Плав из белых рыб	хо мок Плав (мусс (филе трески, молоко кокосовое, молоко 3.2%, яйцо куриное, соус рыбный, укроп мерин, сахар, паста карри, листья лайма); начинка (филе палтуса, соль, перец, базилик), молоко кокосовое, крахмал, масло подсолнечное, салат кресс; пюре (картофельное пюре (картофель, масло сливочное 82,5%) морковное пюре (морковь, сок виноградный, имбирь, масло подсолнечное, соль, тимьян), пасечник, сорвиз мини, салат кресс	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	55	133	9/10/2
		Гарнир	ровано-имбирное пюре с пасечником и сварив	картофель,масло сливочное 82,5%, морковь, сорвиз мини, пасечник, сок виноградный, имбирь, масло подсолнечное, соль, тимьян, укроп, салат кресс	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	206	6/7/29
ужин	7	Основное блюдо	Телячьи щечки томленые с вишней	телячьи щечки (телячьи щечки, томаты, соус (вода питьевая, лук репчатый, морковь, смесь домат пэйс, масло оливковое, петрушка, соль, тимьян.), лук репчатый,морковь,соус соевый,вишня,соус сметана,масло подсолнечное,соль,сорс, соль,петрушка); овощи (морковь, фасоль, кукуруза, перец запеченный,соус чили);гарнир картофельные	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/50/40	500	20/28/41
		Гарнир									
ИТОГО										2206	
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Пищевая ценность информация	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюда/соусы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Чиз кейк клубничный	молоко 3,2%,сыр творожный 65%, сахар-песок, клубника с/м, печенье(мука пшеничная, маргарин (растительное масло,вода, эмульгаторы(моно- и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин; соль,сахар, консервант сорбат калия,регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета -каротин, антиокислитель (аскорбиновая кислота, альфа-токоферол),сахар,вода питьевая,крахмал кукурузный,сухое обезжиренное молоко, разрыхлители (E503i, гидрокарбонат натрия); ароматизаторы(" топленое молоко", конфет-пряжоное молоко"); эмульгаторы: лецитин соевый,E481); сок лимона, ванилин, соль	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	314	8/18/29
	2	Завтрак	Запеканка с абрикосами и персиками	творог рассыпчатый 1.8%, сыр творожный 65%,крупа манная, масло оливковое, молоко 3,2%, сахар, алар-агар, апельсины, яйцо куриное, консервированные персики и абрикосы, черносли, изюм, краситель, мята	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	230	604	24/24/74
обед	3	Перекус	Полло-тонгато	филе куриное (куриное филе, масло подсолнечное, соль, тимьян, перец черный, розмарин); спутники(овощ 25%, тунец,анчоусы,сливки 22%,каперсы,горчица, уксус-бальзамический,соль,перец черный);томаты черри,клабыш ,рукола,капперы, сыр 45%, масло оливковое,рукола,перец черный	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125	282	24/15/11
	4	Салат или закуска	Севиче из креветок с парфе из копченого сыра	креветки,мусс из копченого сыра(сыр копченый,сливки 22 %,молоко 3,2%,соль,перец),лимонный сок-чи(масло виноградных косточек,соус для севиче,соевый соус,лимонный сок,сахар,чеснок,соль,зелень,базилик,перец черный);салат айсберг,томаты черри,лук,чипсы креветочные,масло подсолнечное,салат микс,салат кресс	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	197	11/14/7
	5	Основное блюдо + гарнир	Куриная мякоть "адобо" с кокосовым молоком	рис жасмин, куриное филе, лук репчатый, морковь, томаты очищенные, томатная паста, томаты черри, масло подсолнечное,паста Том Ям, соус соевый, соус рыбный,кокосовая стружка,бульон-кардамон,корица,имбирь,чеснок,зелень, соль, перец черный,орамент, кунжут,тыквы,розмарин.	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	220	3/1/67
полдник	6	Сытный салат или закуска	Энчиладас с говядиной и чеддером	тортильи,тортилья с/ч-вид (тортилья, масло подсолнечное, приправа, соль, тимьян, перец черный); огурцы маринованные, капуста китайская, сыр 45%, капуста белокочанная, сыр рассольный 50%, соус томатный (томаты, томатная паста, масло подсолнечное), соус сырный, фасоль консервированная, соус чили	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	225	13/11/19
ужин	7	Основное блюдо	ле палтуса под маринадом с морковным соус	филе палтуса, соус морковный (морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян), сливки 22%, масло оливковое, сыр творожный 65%, крахмал,базилик, кинза, петрушка; сорсл красный апельсин, сахар, краситель пищевой, соль, чеснок, базилик), морковь, масло подсолнечное, укроп, петрушка, приправа универсальная, приправа для рыбы	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/40	341	30/22/7
		Гарнир	Лапша с овощами	лапша (лапша рисовая, соль, куркума, масло кунжутное, кунжут);овощи (перец болгарский красный, кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян), морковь, запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль,)	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160	290	2/18/30
ИТОГО										2473	
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	25-26.08.2021 / 22-23.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Пищевая ценность информация	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюда/соусы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Смузи из дыни	молоко 3,2%, пюре с кусочками дыни с/м, (бланшированная дыня, сахар 10%,антиоксиданты аскорбиновая кислота E-300, регулятор кислотности лимонная кислота E-330); бананы,сироп Дыня(сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дыня", краситель натуральный "Каротиновый колер");краситель пищевой	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	280	222	6/7/34
	2	Завтрак	Домашняя гранола	йогурт 7%, гранола (мюсли, изюм, кокосовая стружка); варенье (клубника с/м, сахар, пюре лимон); мята	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	45/70/25	279	8/10/40
перекус	3	Перекус	Хумпити с болгарским перцем	закуска хумпити (сыр рассольный 50%, перец запеченный (перец,болгарский сладкий, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); масло оливковое, чеснок, паприка острая), сыр рассольный 50%, хлебцы рисовые (крупа рисовая, отруби-кукурузные, лук сушеный, морковь сушеная, томаты сушеные, соль морская пищевая), томаты черри, перец болгарский гриль (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, соль), кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян), маслины консервированные, микрозелень.	да	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	185/15	460	15/38/14
обед	4	Салат или закуска	Салат пятилина	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); томаты черри,перец болгарский, заправка (масло оливковое, бальзик, уксус винный, сахар,соль); колбаск салями чоризо, сыр твердый 45%, капперы, маслины, оливка, паприка, микрозелень	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	302	7/25/13
	5	суп	Скотчечий суп с брусникой	вода питьевая, колбаски куриные (мясо куриное, вода, соль, пожаренная пшеница, комплексная пищевая добавка (сложный белок стабилизатор в-452, в-452 фосфат пищевой, закусочная в1422, экстракты натуральных специй, усилитель вкуса и аромата в621, антиокислитель к300) натуральные специи (морковь чили, паприка, мерц, чеснок), морковь, грибы, виноградный, паста томатная, бульон говяжий, масло подсолнечное,мука пшеничная, паприка, соль	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	187	21/7/11
полдник	6	Основное блюдо	Chiken Slider Бургер с курицей	булка для бургера (мука пшеничная, яйца куриные, маргарин сливочный, вода питьевая, сахар, соль, дрожжи хлебопекарные), котлета (фарш (филе куриное, сливки 22%, хлеб пшеничный, масло сливочное 82,5%, куриный бульон, соль, перец черный молотый); масло подсолнечное); томаты, сыр твердый 45%, салат айсберг; соус (майонез 25%, кетчуп, соус кисло-сладкий, соус соевый); соус(соус цезарь,горчица зернистая, горчица столовая); огурцы маринованные, лук фри	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	707	35/42/48
ужин	7	Основное блюдо	Мерлуза "Пармезан"	филе трески, соус цезарь, томаты черри, шпинат, сыр твердый 45%	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/40	189	28/7/3
		Гарнир	Запеченный картофель с укропом	картофель мини отварной (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин); укроп	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80	85	2/4/11

ИТОГО										2431	
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергены/специфические	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастокус	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Мокка	молоко 3,2%,вода питьевая,шоколад белый(сахар, растительный жир, сухое молоко, сывороточный порошок, эмульгаторы: E492, лецитин,E322) ванилин),сахар- песок, шоколад темный(какао масса, сахар, какао масло, эмульгатор лецитин,E322), ванилин), кофе растворимый,корица	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	266	205	5/8/28
	2	Завтрак	Каша пшенная с курагой	каша (молоко 3,2%, крупа пшено, сахар, соль,) курага	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200/35	288	8/5/52
обед	3	Перекус	Паста из куриной печени	паста (пашлет куриный(печень куриная, масло сливочное 82,5%, напитки виноградный, сливки 22%, лук шалот, желатин, масло оливковое, приправа универсальная, чеснок, тимьян, краситель пищевой) яблоко консервированные, персик консервированные, желатин, краситель пищевой желтый; перо красная скородина соя, желатин; фруктозаорбыль, сахар, вода, кислоты; регулятор кислотности), тонны из разного постного хлеба	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140/20	479	16/35/26
	4	Салат или закуска	Салат Нордко - Салат с чукой и копырбайе	лапша фунчеза отварная (лапша рисовая, соль), рукко, морская капуста, капуста копырбайе в маринаде (капуста копырбайе, маринад(вместо оливковое, сироп яблоко, сок лайма)) заправка (сорс оливковый, сорс томаца, сироп отдичный, сорс рыбный, масло кунжутное); микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/20	223	3/13/23
	5	Основное блюдо + гарнир	Телятина «особбуск» с печеным картофелем	говядина особбуск (томаты, говядина, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, чеснок, масло подсолнечное, петрушка, бульон куриный, цедра лимона, соль, сахар, лавровый лист, орегано, розмарин, перец чёрный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/100	401	11/27/30
полдник	6	Сытный салат или закуска	Круассан с абрикосовым джемом	круассан (мука пшеничная, вода питьевая, маргарин, сахар, дрожжи, соль), мусс (творог 1,8%, мусс (сыр творожный 65%, сливки 22%); сахар, сироп ванильный); абрикосовый джем (сахар, абрикос, пектин, лимонная кислота, сорбит калия), мята свежая	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	105	256	10/8/36
ужин	7	Основное блюдо	Пальйо можеса	филе трески, репчатый лук, морковь, соус томатный(томаты в сл; вода питьевая,паста томатная масло подсолнечное), молоко кокосовое, перец болгарский, масло подсолнечное, приправа универсальная, киноа, курага, петрушка, соль	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	262	18/16/12
		Гарнир	ефельный гратен с грибами и трефельным кре	картофель, сухое молочный (молоко 3,2% (молоко нормализованное), сливки 22% (сливки нормализованное), масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян), сыр твердый 45%, грибы шампиньоны, масло трефельное, соль, перец черный молотый; микрозелень	нет	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	190	9/9/18
ИТОГО										2304	
		My Food Travel	Программа L								
		Дата доставки	27-28.08.2021 / 24-25.09.2021								
L	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергены/специфические	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастокус	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток джулеп	вода питьевая, смородина черная сок, минеральная вода с газом, перо мяты сж (малина, сахар 10%), сироп мяты (сахар, вода питьевая, глюконо-дельтолактон, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "витамин" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный), регулятор кислотности - лимонная кислота), витаминсодержащая кислота), сахар	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	49	1/0/11
	2	Завтрак	ник с сыром и ветчиной со сливочным парфэ с	тесто(молоко 3,2% мука пшеничная,вода питьевая,яйцо куриное,масло подсолнечное,сахар,соль,разрыхлитель),начинка (сорс молочный(молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная,соль,тимьян), ветчина из индейки, куриное филе, огурцы маринованные ,сыр рассольный),сметана 20%, базилик	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/25	267	10/16/22
перекус	3	Перекус	Пирожное "маделен" с чаем матча	бисквит(яйцо куриное, масло сливочное 82,5%, сахар, мука пшеничная, мёд чай матча, цедра лимона,разрыхлитель), крем (сливки растительные для взбивания, сыр сливочный 80% , пудра сахарная,сироп мята, лимонный сок,вода питьевая ,чай матча матчи,сух; фисташки, клюква зеленая, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	95	393	4/26/36
обед	4	Салат или закуска	Салат с фетой, огурцами и мятой	помидор,огурец,перец болгарский,сыр рассольный 50%,салат айсберг(пожелтоцветы черя,масло подсолнечное,паста кунжутная,лимон,уксус винный,базилик, мята,сахарный песок,сирол ментный,салатный микс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	155/15	181	5/14/10
	5	суп	Картофельный суп с копченостями	вода питьевая, картофель су-вид (картофель, бульон куриный (тушка цыплёнка бройлера, лук репчатый, морковь, лавровый лист, перец чёрный), масло подсолнечное), картофель, лук репчатый, морковь, сливки 22%, концентрат куриный, масло подсолнечное, укроп, соль, чеснок,паста (чеснок, масло подсолнечное), приправа универсальная, перец чёрный, сельдерей, лук репчатый, морковь, сливки 22%, концентрат куриный, масло подсолнечное, соль, чеснок, лук репчатый, сельдерей, чеснок, лавровый лист, перец чёрный); масло зелёное (масло подсолнечное, масло оливковое, петрушка), паприка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	474	11/33/34
полдник	6	Основное блюдо	Лондон Бройл	Биф броил (говядина грудинка, лук репчатый, сливки 22%, перец болгарский красный, морковь, демиглас вкусф, паста томатная, масло оливковое, горчица зернистая, соус зернистф, стебель сельдерея, соль, корица, чеснок, тимьян, розмарин, сахар) Батат запеченный (Батат, масло оливковое, соль, розмарин,тимьян), капуста брюссли на гарр (брюссли, соль), картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян) кукиз	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/150	470	20/29/31
		Гарнир									
ужин	7	Основное блюдо	Свиной рулет с трефельным кремом	рулет(свинина,бекон,сыр твердый 45%,шампиньоны, томаты,яичнусы, ядро ореха арахиса, желатин,цедра лимона,соль,перец черный); трефильный крем (молоко 3,2%, картофель, шампиньоны, масло подсолнечное, масло трефельное, соус зернистф,тимьян, соль, перец, белый молотый);салат кресс	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/100	509	25/39/14
		Гарнир									
ИТОГО										2343	
L	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергены/специфические	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастокус	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Этэп нагс	молоко миндальное(вода,миндаль 2,5%, сахар, фруктоза, регулятор кислотности (орто-фосфат калия 2-замещенный), карбонат кальция, натуральные ароматизаторы, сабилизаторы(геллановая камедь, гуаровая камедь,морская соль,), сок яблочный, топинс(карамельный(сироп глюкозы,сахар,вода питьевая,),цейлонское молоко,краситель лектин,ароматизаторы, стабилизаторы-эмульгаторы(камедь рожкового дерева,полифосфат натрия, гаститат натрия, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат натрия, соль), сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), молоко 3,2%	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	188	2/3/39
	2	Завтрак	Пирожки в асс	пшенная мука,куриное яйцо,молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,сметана 20%, масло оливковое,тыква,картофель,грибы шампиньоны,капуста,тимьян,соль, сахар	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90	215	6/6/33
обед	3	Перекус	Ирландский яблочный пирог с кремом - англез	Тесто (мука пшеничная, масло сливочное 82,5 %, молоко 3,2%, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель, соль, пудра, мускатный орех), яблоко,карамель (яйц, сироп ванильный, сироп клёновый), перо лимон, сорс орем заварной (молоко 3,2%,сухая смесь заварной крем, масло сливочное 82,5%, сироп ванильный) молоко сгущенное 8,5 %, ядро миндального ореха, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	430	6/21/53
	4	Салат или закуска	Картофельный салат с хрустящим багетом	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); сорс (вода питьевая, горчица, масло подсолнечное, мед, уксус столовый,краказо картофельный, куриный концентрат),сорбы маринованные; гренки (хлеб пшеничный,масло оливковое,грейпс,перцем); Бекон (из жареный,лук репчатый фри, лук зеленый	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160	309	8/21/22
	5	Основное блюдо + гарнир	Стиф Фадо - Томатная говядина + Перловка	томатная говядина (говядина, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, грибы шампиньоны, соус томатный (томаты в соусу,вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); жучная пассировка (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%), вода питьевая, сахарь,сухая дрожжи); Баклажаны, сельдерей, сахар, соль, чеснок, можжевеловая ягода, лаврлиа, корица, мускатный орех; томаты черри, укроп; крупа перловая, соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/15/200	603	28/27/62
полдник	6	Сытный салат или закуска	с пашлетом из сиволы, с сельдью и копченым	хлеб ржаной, пашлет сиволычный (печный скумбрй (яйцо куриное, молоко 3,2%, петрушка, соль); сыр рассольный 50%, сивола отварная, масло подсолнечное, чеснок, соль); филе сельди, яйцо перепелиное копченое, лук зеленый	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	260	15/12/22
ужин	7	Основное блюдо	Ледка с креветками	ледка с креветками (креветки, пшеничная мука, вода, яичный порошок, пуллуорй,краказо,олейоовина,соль,кунжутное масло, чеснок, имбирь, сушеный шлинт); соус (майонез 25%, томатный кетчуп,соус чили,соус цацрифка,сирол отдичный)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	135/25	368	20/17/33
		Гарнир							0	0	
ИТОГО										2373	
		My Food Travel	Программа M								
		Дата доставки	02.08.2021 / 29-30.08.2021 / 26.09.2021								
M	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергены/специфические	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастокус	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Арамисовый коктейль	молоко 3,2%, арахис жаренный, паста арамисовая (кедровый арахис, сахар, менее 2% подкормовые растительные масел (рапсовое и хлопковое), соль), паста ореховая (сахар, растительный жир, лесной орех, сухое обезжиренное молоко, обезжиренный какао-порошок, эмульгатор: лецитины, ароматизатор «натуральный»), мороженое (вода питьевая, сахар, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, замаинтель молочного жира (рафинированные и дезодорированные растительные масла, антиокислитель: токоферолы, концентрат смеси), сыворотка молочная (сухая, комплексная пищевая добавка (эмульгатор - моно- и дистиллираты жирных кислот, стабилизаторы: гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, карбоксиметилцеллюлоза), ароматизатор пищевой "Ваниль")	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	424	17/29/23
	2	Завтрак	Каша кукурузная	каша (молоко 3,2%, крупа кукурузная, сахар, масло сливочное 82,5%, соль); цукаты, мята	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	297	9/7/50
обед	3	Салат или закуска	Салат с морепродуктами	салат айсберг, перец запеченный (перец сж, масло подсолнечное); заправка для салата (сус "сладкая сливка", масло подсолнечное, соус соевый, соус чили); морской коктейль (кальмар 64% (полосы 32%, щупальца 32%), мясо мидий 20%, осьминог 8%, креветка 8%), томаты черри, мандарины консервированные, ядро миндального ореха, микрозелень	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/25	154	3/9/15
	4	суп	Суп по-гвиянски	вода питьевая , грибы шампиньоны,яйцо куриное,морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян), фасоль кенийская отварная (фасоль, масло оливковое, соль), перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное), жирный концентрат куриный, соевый соус, сахар, приправа универсальная, масло кунжутное, масло подсолнечное, краказо картофельный, соль, паприка острая; куриное филе су-вид (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец чёрный); лапша рисовая, соль.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	132	8/7/10
полдник	5	Основное блюдо	Пазлья с цыпленком "	пазлья (крупа рисовая , масло оливковое, перец болгарский, масло сливочное 82,5%, лук репчатый, морковь, беклананы, сельдерей стебель, бульон куриный, укроп, петрушка, курицы, приправа универсальная, тимьян, чеснок;филе куриное запеченное (филе куриное, масло оливковое, специи тандури, соль, орегано); петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/40	600	18/30/65
полдник	5	Основное блюдо	ашкии и кокосовым соусом + Лапша соба с ку	рагу из индейки (филе индейки су-вид (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, корица,бадьян); молоко кокосовое, морковь, лук репчатый, бейлоуорт 2,4%, бекланаты, перец болгарский, сливки 22%, масло подсолнечное, порэ зеленый сж, сахар, паста том ям, карри, рыбный соус, соль, краказо, петрушка, укроп, кинза, сухая); соба отварная (лапша гречневая,масло кунжутное, соус соевый; кунжут	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/100	472	24/24/40
ужин	6	Основное блюдо	Филе тилапии в маринаде каджун	филе тилапии запеченное (филе тилапии, масло подсолнечное, соль, приправа для рыбы, приправа универсальная); соус (вода питьевая, масло подсолнечное, сахар, перо лимона сж, перо апельсина сж, перо мяго сж, перо лайма сж, масло кунжутное, лук порей, соль, базилик, краказо картофельный, паприка, тимьян)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/30/15	325	28/19/10
ИТОГО										1932	
M	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергены/специфические	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекфастокус	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток "красный дракон"	сок персиковый(персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота, вода), минеральная вода с газом, пюре питайя сж(питайя красная, сахар 10%),базилик свежий, лимонный концентрат	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	57	0/0/14
	2	Завтрак	Молочная гречневая каша с курагой	каша (молоко 3,2%, крупа гречневая, сахар, соль); курага, финики сушеные	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/40	379	10/5/72
обед	3	Салат или закуска	Салат с языком	язык говяжий отварной (язык говяжий, лук репчатый, морковь, чеснок, лавровый лист, можжевеловая ягода, соль, бадьян, лаврлиа, перец чёрный молотый); чайное яйцо (яйцо куриное, чай, соус соевый, сахар, цедра лимона, бадьян); заправка (майонез 25%, орех отварной, горчица, петрушка); сопто маринованные,салат айсберг, перец болгарский, огурцы свежие, огурцы маринованные, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/20	199	11/14/7
	4	Основное блюдо + гарнир	ашкии и кокосовым соусом + Лапша соба с ку	рагу из индейки (филе индейки су-вид (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, корица,бадьян); молоко кокосовое, морковь, лук репчатый, бейлоуорт 2,4%, бекланаты, перец болгарский, сливки 22%, масло подсолнечное, порэ зеленый сж, сахар, паста том ям, карри, рыбный соус, соль, краказо, петрушка, укроп, кинза, сухая); соба отварная (лапша гречневая,масло кунжутное, соус соевый; кунжут	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/100	472	24/24/40
полдник	5	Сытный салат или закуска	Шоколадный ролл с мерингой	шоколадный ролл (печенье яйцебайное, масло сливочное 82,5%, молоко сгущенное 8,5%, какао-порошок; ананасы, киви, зелте (перо малины, сахар, желатин, краситель пищевой красный, агар-агар), ядро миндального ореха); мусс (сливки растительные, сыр творожный 65%, сливки 22%, апельсины, сироп апельсин, краситель пищевой желтый); цукаты, меринга, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130	451	6/28/43
ужин	6	Основное блюдо	Фиттучини с уткой грудкой в азиатском соусе	макаронные изделия, масло базиликовое (масло подсолнечное, базилик), соль; утиная грудка су-вид (филе утиной грудки, апельсины, масло подсолнечное, чеснок, соль, бадьян, смесь перцев, лавровый лист, тимьян); соус (вода, соевый соус, уксус рисовый, мед, сахар, масло подсолнечное, краказо картофельный, лук зеленый, корень имбиря, кунжутное семя, масло кунжутное, горчица, чеснок, водоросли комбу, имбирь молотый); грибы вешенки жаренные (грибы вешенки, масло подсолнечное); зобника запеченная (зобника, масло подсолнечное, соль, тимьян, прованские травы); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); перец болгарский запеченный (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, соль), томаты черри, кунжутное семя, микрозелень	нет	Продукт может содержать орехи, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	270	366	20/14/42
ИТОГО										1924	
Доставка 30.08.2021 Пазлья с курицей и креветками "				рис на курином бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист; петрушка, тимьян; перец черный молотый);рис жасмин,соль,шафран);филе куриное (с-вид) филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин; перец чёрный);помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец халапиньо, петрушка, соль,шафран,перец чёрный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57
Доставка 29.08.2021 Пазлья с курицей и креветками ""				рис на курином бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист; петрушка, тимьян; перец черный молотый);рис жасмин,соль,шафран);филе куриное (с-вид) филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин; перец чёрный);помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец халапиньо, петрушка, соль,шафран,перец чёрный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосиев, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57

		ного блюда 5 приемов пищи. Рагу из индейки с овощами и кокосовым соусом									
	My Food Travel	Программа М									
	Дата доставки	03-04.08.2021 / 31.08.2021 / 01.09.2021									
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаогоя	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Щербет клубника-базилик	вода питьевая , клубника с/м, минеральная вода с газом, сироп клубничный (сахар, вода питьевая , плодово-фруктовый сироп, концентрированный сок клубники, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, вкусоароматическая добавка "основа клубника"(вода, ароматизаторы, краситель пунцовый, регуляторы кислотности: цитрат натрия, аскорбиновая кислота, краситель сахарный колер IV, комплексная пищевая добавка "вишневый красный" (красителя: понсо, азорубин, тартразин, индигокармин, кислый "блестящий зеленый", черный блестящий, соль), сахар, базилик, сок лимона	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	112	1/0/27
	2	Завтрак	ос с тостами монтрачелло с фруктовым компот	бисквит монтрачелло(яйцо куриное, мука мандальная,мука пшеничная,мед, молоко 3,2%, курага,чернослив,изюм, масло подсолнечное ,сода,уксус винный, разрыхлитель, соль), сливки шантийи (на растительных жирах), вишня сто б/к, сахарный песок,кремкарт картофельный ,перри лимон, цукаты, мята	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140/60	703	12/33/90
обед	3	Салат или закуска	ат фатуш из огурца и редиса с заправкой зат	редис,огурцы,салат айсберг, соус (масло оливковое, петрушка, перри лимон,приправа затар,соль,,томаты черри, сумах,мята, укроп	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	230	1/23/5
	4	суп	Суп из телятины с горчицей	суп (вода питьевая,картофель,пассерована мучная (мука пшеничная,масло оливковое 82,5%), морковь,лук репчатый,бульон куриный,горчица,бульон говяжий масло подсолнечное,петрушка чесноч) телятина су-вид (телятина,масло подсолнечное,приправа,соль,тимьян)	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	178	11/10/12
полдник	5	Основное блюдо	Куриный террин с соусом из копченого лука	куриный террин(куриное филе,сыр творожный 65%, томаты,соус ореховый, сыр твердый 45%, изюм, шалфей, ядро грецкого ореха, специя классическая, чеснок,соль, перец черный,соус (сок томатный,лук репчатый, паста томатная,масло подсолнечное, сахар, лимонный концентрат, соевый соус,паприка копченая, соус жидкий дым)	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/20	241	31/11/4
		Гарнир	Печёный картофель	картофель (масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы) ,укроп, петрушка	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	269	3/10/42
ужин	6	Основное блюдо	Фиш тахини	филе палтуса запеченное(филе палтуса,масло подсолнечное,соль, перец черный молотый),соус(кедр орех кешью,,лимоны,лимон,паста кунжутная,сахар,специя,соль,)	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/30	271	32/14/5
ИТОГО										2004	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаогоя	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Смузи на овсяном молоке с лесными ягодами	молоко 3,2% (молоко нормализованное), молоко-овсяное (вода, овес 15%), бананы, зеренья из черники (вода, черника с/м, сахарная черная с/м, сахар), мед, лимонный концентрат(вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, сахароватый сахар, регулятор кислотности, лимонная кислота, соль поваренная пищевая, натуральный ароматизатор "лимон", консервант бензоат натрия)	нет	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	152	3/1/35
	2	Завтрак	Омлет с томатами	омлетная смесь (яйцо куриное,молоко 3.2%, соль,) томаты, томаты черри, масло подсолнечное,петрушка	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/60/15	227	11/18/6
обед	3	Салат или закуска	й - Салат из картофеля и курицы с тамаринд	картофель со специями (масло оливковое, паприка, кориандр, куркума, соль, тимьян), куриное филе (масло подсолнечное, соль, тимьян, перец черный молотый), салат айсберг, сельдерей, заправка (соус терияки, масло оливковое, тамарин, соус пад тай, соус рыбный, базилик, масло кунжутное), перец, запеченный (перец болгарский красный, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), ядро орех кешью, микрозелень	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180	231	13/11/21
	4	Основное блюдо + гарнир	Аранчини из рыб в пуповой панировке	аранчини(филе окуня,филе трески,хлеб пшеничный,лук репчатый,икра тобико, молоко 3.2%, сыр творожный 65%,соус устричный, соль, сливы соус, перец черный молотый) панировка (яйцо куриное,молоко 3.2%, сухари панировочные, мука пшеничная, соль, перец черный молотый), масло подсолнечное,соус(молоко 3.2%, масло оливковое 82,5%,мука пшеничная, перо лимон сок,укроп,тимьян,соль,,перец черный молотый),апельсин	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/20/15	242	24/15/60
			Апельсиновый рис	рис, сок апельсиновый, апельсины, масло подсолнечное,соль,кунжут,паприка	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	231	
полдник	5	Сытный салат или закуска	Куриный Wrap	тортилья(мука пшеничная ес,вода питьевая,масло подсолнечное,соль, разрыхлитель,сода пищевая,) лимонная кислота)(куриное филе су-вид(филе куриное, масло подсолнечное,соль,тимьян, розмарин, перец черный); соус сливочно,соус соевый терияки,салат айсберг,перец запеченный(перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян) (сыр творожный 65%,соус мой сен,соус соевый	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	145	366	24/14/37
ужин	6	Основное блюдо	Гадза с мясом и овощами	гадза с мясом и овощами (курица, пшеничная мука, вода, капуста, яичный порошок, лук-порей, кориандр, клейковина, соль, кунжутное масло, чеснок,имбирь,сушеный шпинат),соус (майонез 20%, томатный кетчуп, соус чили, соус шарифая, сироп сугучный)	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	135/20	406	11/28/29
ИТОГО										1855	
	My Food Travel	Программа М									
	Дата доставки	05-06.08.2021 / 02-03.09.2021									
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаогоя	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кофейный спантрейф	вода питьевая, напиток виноградный (виноградный сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сахар , кофе растворимый, бадьян, корица	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	141	1/0/34
	2	Завтрак	Сырник с манго и малиной	сырники (творог 1,8%, сыр творожный 65%, молоко 3,2%, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный); пять малина зеркальная, наполнитель фруктового манго, масло подсолнечное	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	70/20	220	9/9/25
обед	3	Салат или закуска	Салат со шпротами	яйцо куриное, картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); морковь, шпроты консервированные, соус (майонез 25%, шалфей); салат "айсберг", сыр твердый 45%, лук зеленый, укроп	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/25	326	12/25/13
	4	суп	Сырный суп с фрикадельками	куриные фрикадельки (филе куриное, молоко 3.2%, лук репчатый, соль, перец черный молотый); суп (вода питьевая, картофель, сыр плавленый 55%, грибы шампиньоны, морковь, лук репчатый, бульон куриный, масло оливковое 82,5%, чеснок,укроп, соль, тимьян, лавровый лист, майоран, перец черный молотый),колбаски куриные	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	226	18/11/14
полдник	5	Основное блюдо	Бефстроганов в сметанном соусе	телятина тушеная (телятина, масло подсолнечное, лук репчатый, смесь сухая "Джек Глаз"); соус молочный (молоко 3,2%, масло оливковое 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); сметана 20%, огурцы маринованные, приправа универсальная: смесь сухая "Джек Глаз", соль, перец черный молотый	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	170	379	21/29/8
		Гарнир	Гречка отварная	крупа гречневая, соль,	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	198	7/2/39
ужин	6	Основное блюдо	Рыбные котлеты с мятным соусом	рыбные котлеты (фарш (филе судака, филе хеты, сливки 22%, кальмар на пару (филе кальмара, соль,) краб(ева палочки, лук репчатый жареный (лук репчатый, масло подсолнечное); морковь, порошок Хондраш, кориандр, паприка, перец черный молотый); яйцо куриное ,сухари панировочные, масло подсолнечное); соус мятный (мята, масло оливковое, капарсы консервированные, масло оливковое 82,5%, уксусная эссенция, лимонный сок, соль,)	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	115/20	268	17/18/10
		Гарнир	Рагу из чечевицы	томаты, молоко кокосовое, кабачек, чечевица, лук репчатый, перец болгарский, морковь, шпинат, масло оливковое, специя, чеснок, тимьян, кумин, куркума	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	176	5/11/14
ИТОГО										1934	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаогоя	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Лимонад из сиропоны с розмарином	вода питьевая, пюре смородина красная с/м (красная смородина, сахар 11,1%), сахар, сироп имбирный (сахар, вода питьевая, стволовый сироп, имбирь молотый, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, комплексная пищевая добавка "Гиколтим С" (двуглютатин: гуаминарабин, ксантановая камедь,), розмарин, лимонная кислота	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	108	0/0/26
	2	Завтрак	Питаи - Мусс из красного дракона с гранолой	йогурт 7%, пюре драконо (пюре личи, пюре ревеня, сахарка, сироп розе); гранола (хлопья овсяные, сироп кленовый, вишня вяленая, клюква сушеная, кокосовая стружка, мёд, масло подсолнечное), кокос, клубника с/м, сливки чиа, личи консервированные, микрозелень.	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	200	247	9/11/28
обед	3	Салат или закуска	Мексиканский салат с креветками из чернаго	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); креветки (фарш: креветка, соль, сыр твердый 45%); сухари панировочные, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); огурцы маринованные, колбаски, заправка (соус (майонез 25%, шалфей), горчица, соус вюрчестер, петрушка, паприка); салат "айсберг", томаты свежие, листовой овощ микстольц,	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190/20	365	13/26/21
	4	Основное блюдо + гарнир	тауук - Шашлык из курицы на гяяяше+Овощи	курица шаш тауук (филе куриное, масло подсолнечное, бульон куриный, соль,кедрамон,тимьян,приправа универсальная, мускатный орех, куркума, имбирь, паприка, орегано); аджика (соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное), перец,болгарский запеченный (перец, болгарский, масло подсолнечное, прованские трава, тимьян); аджика классическая, приправа универсальная); лаваш тонкий (мука пшеничная, вода питьевая, соль); укроп свежий, сумах; перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские трава, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/20/60	377	35/18/19
полдник	5	Сытный салат или закуска	ыульон с ветчиной и грибами, в хрустящем ве	ыаповая ,дзыкуон, соус молочный (молоко 3.2%, масло оливковое 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян);ветчина из индейки, куриное филе су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный молотый); сыр рассольный 30%, грибы шампиньоны жаренные (грибы шампиньоны, масло оливковое, тимьян); сливки 22%, мускатный орех	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	165	540	29/18/67
ужин	6	Основное блюдо	Яван бавар - Филе трески с соусом лимонграсс	филе трески запеченное (филе трески, приправа универсальная, кедр, соль, масло подсолнечное, куркума, тимьян); морковь, соус (перо апельсина, масло виноградных косточек, укроп мирис, вода питьевая, молоко кокосовое, канза, перо лайма, паста Том-ям, имбирь, соль, чеснок, лист лайма, перец черный молотый); горошек зеленый с/м	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/50/30	203	21/10/8
ИТОГО										1840	
	My Food Travel	Программа М									
	Дата доставки	07-08.08.2021 / 04-05.09.2021									
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаогоя	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Обливань с облепихой	вода питьевая, бадьян, облепиха, апельсины, мёд,сахар,имбирь,гвоздика	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	156	1/3/31
	2	Завтрак	Творожная запеканка с песочным крастом "	запеканка(творог 1.8%, сыр творожный 65%,молоко 3.2%, сахар,куриное яйцо, манная крупа, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный);тесто(мука пшеничная,масло оливковое 82,5%, сахар , яйцо куриное,разрыхлитель,соль); ягоды свежие, корица, жареный,вишня с/м,сахар, кремкарт клубничный,перо лимона с/м; мята свежая	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/30	462	15/19/58
обед	3	Салат или закуска	Салат "кадичи" из печеных овощей	перец запеченный (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); заправка (вода, масло подсолнечное, заправка "тонкитчи", соус для мяс чи, соевый соус, кориандр молотый), томаты черри (томаты, масло оливковое, чеснок, орегано, сахар трости тонкий, тимьян), капуста краснокочанная, гранат,,лук красный (лук красный, соль, орегано, чеснок), базилик, канза	нет	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	145	148	2/9/16
	4	суп	Чаудер с морепродуктами	суп чаудер (бульон куриный (вода, филе куриное, морковь, петрушка, лук репчатый, соль), картофель, сливки 22% (сливки нормализованные), морковь, лук репчатый, бекон, томаты, масло подсолнечное, бульон куриный, соль, орегано, паприка, укроп, перец черный); мята отварная (филе мяты с/м, соль); морской коктейль отварной (кальмары 64% (тропоки 32%, щупальца 32%, мясо мидий 20%, осьминог 8%, креветка 8%), соль)	да	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	300	17/19/14
полдник	5	Основное блюдо	Терекс куриное филе с овощами по - индонезии	куриное филе су-вид(масло подсолнечное, тимьян,соль,розмарин,перец),пюре(соус томатный (томаты, масло подсолнечное, паста томатная, вода питьевая), лук репчатый, перец болгарский, морковь, масло подсолнечное, сахар, паста карри, паста том ям , соус(соус соевый, соус терияки, кракаут), бульон куриный ,кракаут, чеснок, базилик, листья лайма, канза, приправа универсальная	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/50/15	283	37/10/10
		Гарнир	Яичная лапша	яичная лапша ,масло подсолнечное	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	275	7/4/52
ужин	6	Основное блюдо	Рагу из белой рыбы, креветок и овощей	филе трески (соль, приправа для рыбы); креветки запеченные (креветки, масло оливковое, соль, специи); соус молочный(молоко 3.2%, масло оливковое 82,5%,мука пшеничная, соль, тимьян); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль;) молоко кокосовое,сельдерей,перец запечный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян);грибы жареные (шампиньоны, масло подсолнечное, чеснок, соль, розмарин), базилик, орегано, соль, перец черный	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	210	337	22/20/17
ИТОГО										1961	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенностности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаогоя	выход	Ккл	Б/Ж/У

завтрак	1	Напиток	Напиток из тамаринда	вода питьевая, черника сім, сахар песок, пюре тамаринда (мякоть тамаринда, вода, консервант бензоат натрия), лимонный концентрат (вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, свекловичный сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, соль поваренная пищевая, натуральный ароматизатор "Лимон", консервант бензоат натрия).	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	131	1/0/31
	2	Завтрак	ладьи из гречневой муки с лососем и сметаной	тесто(молоко 3,2%,мука пшеничная, мука гречневая, яйцо куриное, сахар , разрыхлитель теста, масло подсолнечное, соль, вода питьевая); сметана 20%, омега сс, икра из водоросей, микроэлемы	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	100/30/20/5	353	12/18/35
обед	3	Салат или закуска	Салат цезарь	салат айсберг, куриное филе (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный),соус цезарь(соус Цезарь,капперы консервированные, сыр твердый 45%, соус сливой, анчоусы) багет пшеничный, томаты черри, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	143	17/6/5
	4	Основное блюдо + гарнир	Кебаб из баранины с томатами конфи	фарш(баранина,лук репчатый,какиа,хлеб пшеничный, яйцо куриное, сухари, соль, перец черный),масло подсолнечное; томаты конфи(томаты, масло оливковое, сахар тростниковый, чеснок, тимьян , розмарин),рубленая зеленица (кинза, масло подсолнечное, тимьян, соль, прованские травы),соус томатный(перец болгарский, томаты , сельдерей, сыр репчатый, специи, розмарин, чеснок, паста томатная, масло оливковое, соль, перец черный),лук красный, лимны тонкий	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	210/25	358	17/21/26
полдник	5	Сытный салат или закуска	Салат с красной капустой	фасоль кенийская,соус (молоко 3,2%, мука пшеничная, масло оливковое 82,5%, соль, тимьян ,краситель пищевой зеленый), базилик); салат айсберг,перец зеленчный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, соль,) баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян),масло подсолнечное,капуста краснокочанная ,салат микс,капперы, маслины,оливки , ядро орехов кешью, приправа для маринам	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160	311	3/27/14
ужин	6	Основное блюдо	Кяшью карри из рыбы	филе тилапии,картофель,зелень,морковь,соус(молоко-кокосовое, йогурт 7%,ядро орех кешью,морковь,перо лайма ,паста Том Кха, лавровый лист,соль, перец черный);	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/100/30	326	32/15/17
		Гарнир	Рис с овощами	рис , пр-пр(перец болгарский, кабачки,морковь, маслоподсолнечное, прованские травы, тимьян,соль,), петрушка свежая.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	332	4/14/47
ИТОГО										1954	
Доставка 05.09.2021 Пицца 4 сыра *				пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в ст, чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базилика), орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27
Доставка 04.09.2021 Пицца 4 сыра **				пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в ст, чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базилика), орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	09-10.08.2021 / 06-07.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/сроки	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток Перу - Напиток из ревеня и гуавы	вода питьевая, пюре Гуава сік (гуава, сахар 10%), пюре ревеня (ревень 80%, сахар, вода, стабилизатор: камедь рожкового дерева, концентрированный сок яблока), сахар.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	159	3/7/22
	2	Завтрак	Рисовая каша с топленным сливочным маслом	каша(молоко 3,2%,вода питьевая,рис,сахарный песок,мед,соль,)грушка,яблоко(ингредиенты: виноградный сахар,песок,чай каркаде,корица,гвоздика,бадьян, розмарин),орехи,ягоды смесь	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/50	464	10/8/93
обед	3	Салат или закуска	т с куриной печенью, тыквой и клюквенным со	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); печень куриная запеченная (печень куриная, масло подсолнечное, масло оливковое 82,5%, соль, тимьян); салат айсберг; соус (клюква сік, сахар, уксус бальзамический, масло подсолнечное, эфиопит, соль, розмарин, перец черный молотый); перец болгарский запеченный (перец болгарский сік, масло подсолнечное); тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы); семечки тыквенные, клюква сушеная, салат микс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	231	12/9/21
	4	суп	Мисо суп с тофу	мисо суп (вода питьевая, паста мисо, соус устричный, водоросли вакамо, соус соевый, бульон куриный); сыр соевый, водоросли вакамо	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250/30	54	4/1/7
полдник	5	Основное блюдо	Баранина "Кофта" в пите	пита, фарш (говядина, баранина, лук "фри" (лук репчатый, масло подсолнечное); лук репчатый, масло оливковое, базилик, паприка, тандури масала, соль, приправа универсальная); соус (масло подсолнечное, соус наршарай, вода питьевая, сумах, орегано); соус сырный, томаты черри, салат айсберг	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/20	652	20/49/32
		Гарнир	Ким чи Коул Слоу	огурцы, капуста белокочанная, морковь, соус Гад Тай, масло подсолнечное, соус для ким-чи, масло кунжутное, укроп, петрушка, уксус столовый ,соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.		50	51	1/3/4
ужин	6	Основное блюдо	Крастесс- Киш лорен с тыквой и белой рыбой	крастесс-киш лорен (сливки 22%, тыква, филе трески, яйцо куриное, капуста брокколи на пару (капуста брокколи сім, соль,) сыр творожный 60%, сыр рассольный 50%, мука пшеничная, кукуруза консервированная, сыр твердый 45%, масло подсолнечное, бульон куриный, приправа для рыбы, тимьян, паприка, мускатный орех, орегано); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); фасоль кенийская отварная (фасоль кенийская сім, масло подсолнечное, соль,); перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы,) зеленый горошек сім	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/115	348	15/21/23
ИТОГО										1959	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/сроки	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Цитрусово-банановый сюзан	сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), минеральная вода с газом, банан, пюре грейпфрута сік (розовый грейпфрут, сахар 10%.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	73	1/0/27
	2	Завтрак	Сырники лимонные	сырники (творог 1.8%, сыр творожный 60%, начинка лимонная, лимонное пюре (лимон, сахар, сироп мята, мята); молоко 3,2%, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло оливковое, сироп ванильный, краситель пищевой желтый); масло подсолнечное, малиновый соус (ванильный крем (молоко 3.2%, сливки 22%, желток яичный, сахар, ванилин); пюре малины, краситель пищевой красный)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/30	386	16/18/39
обед	3	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и бананом	филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный молотый); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, заправка салатная пикантная, соус крем бальзамик, масло трюфельное); сыр рассольный 50%, томаты, томаты черри, банан, салат айсберг,салат романо, томаты вяленые, базилик, салат микс, ядро кедрового ореха	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/20	234	15/17/5
	4	Основное блюдо + гарнир	Баффало - Мятбол из говядины с томатно-слив	мятбол (фарш (телятина, свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый , сливки 23%, чеснок, тимьян, соль, приправа универсальная); масло подсолнечное; томаты; соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); сыр рассольный 45%, томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	225	309	21/19/14
полдник	5	Сытный салат или закуска	Пахли свекольные	пахли свекольные (шпинат сім, свекла, ядро грецкого ореха, кинза, уксус бальзамический, чеснок, кориандр, зелен-сунели, соль,) соус-крем бальзамик, кориандр, кинза	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	380	11/18/39
ужин	6	Основное блюдо	Свинина BBQ Чарсуй	свинина чарсуй (свинина, лук репчатый, имбирь, масло подсолнечное, краситель пищевой красный, соус Хойсин, чеснок, приправа универсальная, перец черный молотый); томаты черри, соус Хойсин, соус (соус ворчестер, вода питьевая, соус хойсин, кетчуп, крахмал, сахар)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80/40	407	17/32/13
		Гарнир	Лапша по-камерски	макаронные изделия с черноками карвагтаных, масло подсолнечное, масло оливковое, соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	165	5/4/27
ИТОГО										1954	
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	11-12.08.2021 / 08-09.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/сроки	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Клюквенный морс	вода питьевая, клюква,сахар	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	174	0/0/43
	2	Завтрак	Круассан с рукколой и копченой курицей	круассан(мука пшеничная в/с,маргарин,вода,сахар,дрожжи хлебобулочные,тесто пшеничный,сыворотка молочная сухая,соль,эмульгатор эфира глицерина и диацетилвинной и жирных кислот,аминокислоты,ксорбиновая кислота,фермент микробного происхождения)куриное филе в/с аромат(сыр творожный 65%,сливки 22%),соус(соус цезарь,соус чили,масло кунжутное)(яйцо куриное,салат руккола,салат кресс,семена кунжута,семена тыквенные, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	360	13/22/27
обед	3	Салат или закуска	Салат Хай-из	лапша рисовая (соль, масло кунжутное, куркума, кунжут), филе куриное су-вид(масло подсолнечное, тимьян, розмарин, соль, перец);заправка(масло кунжутное, уксус яблочный, соль,сахар, кунжут, соевый соус, масло оливковое), капуста китайская, морковь,огурец, морская капуста, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	267	10/17/19
	4	суп	Суп Бозбаш	вода питьевая,баранина,картофель, нут консервированный, томаты, лук репчатый,фасоль отварная (фасоль, масло оливковое, соль,) черносливы, паста томатная, масло подсолнечное, чеснок,соль, петрушка,укроп, аджика, базилик, тимьян, листы лайма	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	152	7/7/15
полдник	5	Основное блюдо	Котлетки куриные с сметанным соусом	котлетки(куриное филе, хлеб пшеничный, сливки 22%,масло оливковое 82,5%,масло подсолнечное,соль, перец);сметана 20%	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/15	369	27/24/12
		Гарнир	Тальятелле алиолио	фетуччини отварные (фетуччини, масло подсолнечное, соль,) тар-тар овощной (перец зеленчный (перец болгарский, масло растительное, прованские травы, тимьян), кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль,), морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль,)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/40	203	6/7/30
ужин	6	Основное блюдо	Австрийский штрудель с топченым картофелем	австрийский штрудель (картофель отварной (картофель, соль, тимьян, перец черный молотый), фарш (томаты в ст, филе куриное, говядина, лук репчатый жареный (лук репчатый, масло подсолнечное), соль, масло подсолнечное, сухари, сахар, зелен-сунели, кориандр молотый, перец черный); сыр 45%, тесто фило (мука пшеничная в/с, вода, крахмал кукурузный, масло растительное, клейчатка пшеничная, соль, консервант-сорбат калия, вещество для обработки муки - L- цистеин), сыр твердый 45%, яич пищевой, масло сливочное 82,5%, масло оливковое, чеснок, орегано, сахар (тростниковый, тимьян), капуста брокколи сім первая ,капуста брокколи сім, соль,) микроэлемы	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/100	357	22/15/33
		Гарнир									
ИТОГО										1882	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/сроки	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Вишневый каркаде	вода питьевая ,вишня сім,сахар песок,чай каркаде	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	79	0/0/19
	2	Завтрак	Багет с лососем, яйцом и топленским соусом	хлеб пшеничный, лосось сіс начинка (томаты вяленые, сыр творожный 60%, паприка); салат из бекона (бекон вечный, соль,), масло подсолнечное; салат из желтка (желток яичный, молоко 3,2%, соль,), масло подсолнечное; соус (вода питьевая, смесь топленсоус, сок апельсиновый, масло оливковое 82, 5%); капуста брюссельская, соль, дуэлоса, микроэлемы	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/20	204	15/14/6
обед	3	Салат или закуска	Кукурузный салат "фиеста"	фасоль красная консервированная,кукуруза консервированная, соус (томаты,паста томатная,масло подсолнечное), перец болгарский,салат айсберг,томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	155/25	120	6/2/19
	4	Основное блюдо + гарнир	картофельная запеканка с говядиной и грибами	запеканка(пюре(картофель, молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,соль), начинка (фарш (телятина, лук репчатый, чеснок,зелень в асс., тимьян); шампиньоны,соус сливой, соус ворчестер,смесь сушен Дерин спас)) сыр твердый, сыр рассольный, масло сливочное 82,5%, яйцо куриное, манная крупа); томаты черри, укроп, петрушка, приправа универс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180/15	614	39/30/48
полдник	5	Сытный салат или закуска	Салат с ростбифом	телятина су-вид(телятина,масло подсолнечное, приправа, тимьян, соль, перец черный); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, тимьян, соль,);тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы), кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); соус(вода питьевая, соус устричный, соус кисло-сладкий,смесь, масло оливковое,смесь, сахарная черная сім,имбирь, сливой соус), салат айсберг	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170/20	206	13/11/14
ужин	6	Основное блюдо	Киш - лорен с красной рыбой	киш(молоко 3,2%, сыр творожный 60%, яйцо куриное, сыр рассольный 50%,горчица зернистая); филе кеты, капуста брокколи, томаты вяленые, капперы, оливки/маслины, сыр рассольный,укроп)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/20	269	19/19/6
			Микс из киноа и кус-куса с овощами	киноа, крупа кус-кус ,нут, перец болгарский, кабачки, морковь, сыр рассольный 50%, горох нут, соль, перец черный, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	115	227	7/9/29
ИТОГО										1719	
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	13-14.08.2021 / 10-11.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, блюдо/сроки	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Шпинатный лимонад	вода, минеральная вода с газом, сок яченовский, шпинат сім, сахар, лимонный концентрат, сироп мятный	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	96	1/0/23
	2	Завтрак	Каша из булгура с вяленой клюквой	каша (молоко 3,2%, крупа пшеничная булгур, мед, сахар, соль, мускатный орех); клюква сушеная/вяленая, ядро грецкого ореха, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/5	474	15/11/79
обед	3	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и гранатом	филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); свекла, морковь, заправка (вода, масло подсолнечное, сахарная заправка (специи,виноградсок, уксус столовый), орехи замаринованы жаренные)(орехи замаринованы, масло подсолнечное, соль,чеснок, розмарин,перец черный молотый); капуста пекинская,гранат,салат микс, ядро грецкого ореха	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосая, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160/20	231	14/12/16

	4	суп	Суп-лапшан	суп лапшанвода питьевая томаты, морковь, дайкон, баклажаны, лук репчатый, перец болгарский, стебель сельдерея, томатная паста, масло подсолнечное, чеснок, бульон говяжий, аджика острая, соль, кинза, петрушка, лавровый лист, корень, перец черный, бадьян, гвоздика, перцевка, имбирь, корица, мускатный орех, кориандр(специи по вкусу),лапша, масло подсолнечное, приправа универсальная, соль, тимьян, перец черный; лапшаяиз: мукапшеничная, яичный порошок, масло оливковое, соль,; петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	191	13/6/20
полдник	5	Основное блюдо	Мусака по - гречески (свинина)	мусака (рабочие запеченные (рабочие,масло подсолнечное, соль, тимьян, провансские травы,); фарш для мусаки(фарш куриное, лук репчатый жаренные (лук репчатый, масло подсолнечное,); фарш свиной(фарш свиной, лук репчатый, масло подсолнечное,); соус томатный(соус томатный,паста томатная, масло подсолнечное,напитки виноградный, сок, деметра); вода питьевая лук репчатый жаренный(лук репчатый, масло подсолнечное); моркова, смесь сушёя "зелен стар", масло оливковое,петрушка,соль, тимьян); сахар, крахмал, соль, корица); крем для мусаки (йогурт 7%,яйцо куриное, сыр рассольный 55%); баклажаны запеченные(баклажаны, масло подсолнечное, провансские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/15	312	12/21/18
		Гарнир									
ужин	6	Основное блюдо	Чоризо - Треска, фаршированная шпинатом,	под эн чоризо (филе трески, шпинат, фенхель, сыр творожный 65%; соус кочучный,капершы,колбаса салями чоризо)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	223	27/12/2
		Гарнир	Картофельное пюре	пюре картофельное (картофель, молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,соль,); петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.		180	393	6/21/44
ИТОГО										1920	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кисель малиновый с семенами чиа	вода питьевая, пюре малины с/м (малина,сахар); сироп малиновый(сахар,вода питьевая,сироп глюкозы,натуральный концентрированный сок малины, ароматизатор "малина" идентичный натуральному, лимонная кислота, ароматизатор "малина" натуральный); сахар песок, крахмал, семена чиа	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	275	94	1/1/21
	2	Завтрак	Королевская вафрушка с творожным муссом	вафрушка (печенье (творог 1,8%, сыр творожный 65%, молоко 3,2%, сахар, яйцо куриное, крупа манная, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный); тесто (мука пшеничная, масло подсолнечное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель), мак; корица)жаренные (вышит сли, сахар, перо лимон сли, крахмал кукурузный); мюсли, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/25	443	15/19/54
обед	3	Салат или закуска	Баклажаны, запеченные с сыром сулугуни	баклажаны запеченные(баклажаны, масло подсолнечное,провансские травы, тимьян); начинка (творожный сыр 40%,творожный сыр 65%, масло подсолнечное, ядро грецкого ореха, перо лимон,петрушка, укроп, соль, перец черный), сыр рассольный 45%, перец болгарский запеченный (перец,болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); мюсли, оливки, петрушка, укроп, ядро грецкого ореха, сумах	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	400	10/31/21
	4	Основное блюдо	Курица сатай в тайском соусе	курица в маринаде(филе куриное, соус тайский(масло оливковое, мёд, паста Том Ка, вода питьевая, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,корица, крахмал,камедь), масло подсолнечное);соус тайский(масло оливковое, мёд, паста Том Ка, вода питьевая, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,корица, крахмал,камедь); приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/15	214	35/7/4
		Гарнир	Рис шафранский	рис шафранный (рис отварной (рис, масло подсолнечное, соль, куркума); порошок зеленый сли)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/10	208	4/5/37
Полдник	5	Сытный салат или закуска	Дим сам "Мин ду" по-корейски	дим сам (говядина, лук репчатый, мука пшеничная в/с,вода очищенная, яйцо куриное, масло подсолнечное,соль, перец,кориандр), соус (соус чили,перо тимаримда,масло оливковое, перо лайма сли); краситель пищевой красный, краситель пищевой желтый	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	105/25	334	10/16/37
ужин	6	Основное блюдо	Индейка с кисло-сладким соусом и брокколи	индейка с кисло-сладким соусом(капуста брокколи на гарнир(капуста брокколи/сл, соль,); индейка су-вид(филе индейки,сливный соус; масло подсолнечное, соус устричный,корица, бадьян);соус чили,приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80/110/20	264	27/7/23
ИТОГО										1957	
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	15-16.08.2021 / 12-13.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Абрикосово - вишневый лимонад	вода питьевая, вишня с/м, сок персиковый (персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, вода); сахар, сироп мята (сахар, вода питьевая, глюкозный сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	126	1/0/30
	2	Завтрак	в сливочном тесте с ветчиной, грибами и овощ	ветчина из индейки, яйцо куриное, грибы шампиньоны жареные (грибы шампиньоны, масло подсолнечное, соль, чеснок, розмарин, перец черный молотый); тесто бездрожжевое сливочное, сметана 20%, сыр твердый 50%, сливки 22%, сыр творожный 65%, мука пшеничная, укроп, петрушка, тимьян; овощи консервированные, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125	304	14/21/15
обед	3	Салат или закуска	Салат "греческий" с фетой	огурцы, томаты, перец болгарский, сыр рассольный 55%, салат айсберг, заправка (масло оливковое, перо лимона, базилик, соль,) маслины, оливки, базилик,петрушка	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/15	282	6/24/7
	4	суп	Венский суп гуляш	суп гуляш (вода питьевая, картофель, перец болгарский запеченный (перец,болгарский, масло подсолнечное); лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное, бульон говяжий, зачучи пасадорвода (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, смесь специй (ваш ташс); чеснок, петрушка, соль,тим, лавровый лист, мускатный орех, перец черный молотый, майоран); говядина су-вид (говядина, масло подсолнечное, приправа универсальная, соль, тимьян, перец черный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	238	12/13/19
полдник	5	Основное блюдо	Жаркое из баранины	баранина тушеная (баранина шея, масло подсолнечное, томаты свежие, томаты маринованные, чеснок/сл, лук репчатый, паста томатная, чеснок, кинза, соль, лавровый лист, перец черный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, маслоподсолнечное, тимьян, прованские травы); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); изюм	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	370	13/24/25
		Гарнир									
ужин	6	Основное блюдо	Паста карбонара с копченым лососем	паста отварная (макаронные изделия, масло подсолнечное, соль, куркума); соус молочный (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); кижуч подсолнечный, свинина грудинка, сливки 22%, сыр твердый 45%, петрушка, орехи, тимьян	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	265	516	17/32/39
ИТОГО										1836	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Мидори Сар	чай жасминовый (вода питьевая, чай зеленый с жасмином), вода питьевая, сироп дыня (сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дыня", краситель натуральный "Карамельный номер"), сироп мята (сахар, вода питьевая, глюкозный сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота), имбирь корень, лимонная кислота	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	62	0/0/16
	2	Завтрак	Каша овсяная	каша овсяная (молоко 3,2%, овсяные хлопья, сахар, соль); соус (крем заварной (молоко 3,2%, сухая смесь заварной -крем, масло сливочное 82,5%, сироп ванильный); смородина сли, черника сли); цукаты, ядро ореха миндаль	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/40	271	7/9/40
обед	3	Салат или закуска	Заливное из курицы с горчичным крутоном	бульон (вода питьевая, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый); желатин, бульон куриный, чесночная паста (чеснок, масло подсолнечное), укроп, соль, перец черный молотый); филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный молотый, масло из орехи сливочное); крем сливочный (желатин); морковь отварная (морковь, масло сливочное, соль,); горох зеленый сли; специи (хлеб ржаной, мусс (сыр творожный 65%, горчица, куриное филе из чеснок маринованный, оливка сли, лук зеленый, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90/80	220	20/11/9
	4	Основное блюдо + гарнир	айс с соусом "томато - пармедженя", мятным	поитаки индейки (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, корица, бадьян); соус томатный (томаты, томатная паста, вода питьевая, масло подсолнечное); перец болгарский запеченный (перец,болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), зеленый горошек сли, сыр твердый 50%, мята, крахмал; рис (крупа рис, масло подсолнечное, соль,)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/150	525	37/18/53
полдник	5	Сытный салат или закуска	Мафлетта в Ново-Орлеанском стиле	булочка, сыр рассольный 50%, буженина, ветчина из индейки, сыр томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); кабачки запеченные (кабачок, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); масло сливочное 82,5%, оливки, маслины, перец болгарский	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	715	24/51/39
ужин	6	Основное блюдо	окуня, приготовленное в имбирном кисло-сла	филе окуня в маринаде (филе окуня, маринад (соус кисло-сладкий, сок апельсиновый, соус устричный, соус соевый, имбирь, соус рыбный), петрушка	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	136	22/4/7
ИТОГО										1929	
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	17-18.08.2021 / 14-15.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Сливовый напиток	вода питьевая,слива с/м, сахар	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	88	1/0/21
	2	Завтрак	Тыквенные панкейки с кремом	панкейки (тесто (молоко 3,2%, мука пшеничная, тыква,вода питьевая яйцо куриное,масло оливковое, сахар,сироп Дыня, разрыхлитель, соль, краситель пищевой желтый); масло подсолнечное); начинка (сыр творожный 65%, перо мандарин сли,перо манго сли, экстракт ванили); тыква запеченная (тыква,масло подсолнечное,розмарин,прованские травы)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170	493	10/30/45
обед	3	Салат или закуска	Чопсоа салат с брынзой	томаты, салат айсберг, огурцы, соус (вода питьевая, масло оливковое, сыр рассольный 45%, сливки 22%, сыр рассольный 50%, сыр творожный 65%, укроп); сыр рассольный 45%,перец запечный (перец,болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян сжаный), лук красный маринованный (лук красный, уксус винный,сахар,специи);; микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180/20	174	7/13/7
	4	суп	Суп "ватерзой"	суп(вода питьевая, картофель, сливки 22%, грибы шампиньоны,морковь,лук порей, сельдерей корень,зелтоки, масло сливочное 82,5%, бульон куриный,петрушка, лимонный сок концентрат (вода питьевая,лимонный сок,сахаровраствелиц), чеснок,соль, перец черный,масло оливковое,ядро грецкого ореха,сметана,фарш трески,сперма(фарш трески, соль, приправы для рыбы);; мидии с маслом (мидии сли,масло зеленое (масло подсолнечное,укроп,петрушка)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	257	12/17/15
полдник	5	Сытный салат или закуска	Салат "Тбилиси"	фасоль консервированная, салат айсберг, говядина су-вид(говядина, масло подсолнечное, приправа универсальная,соль,тимьян, перец черный молотый); соус (масло оливковое, перо лимон,соль, зелен-сунели, перец черный молотый); томаты черри, перец болгарский, гранат, ядро ореха кешью, салат микс	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/20	262	14/17/14
ужин	6	Основное блюдо	Метболлы из курицы	метболы(фарш(филе куриное,хлеб пшеничный, сливки 22%, масло оливковое 82,5%,бульон куриный, соль, перец черный молотый); масло подсолнечное, приправа универсальная);морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); кабачки запеченные (кабачок, масло подсолнечное, соль, тимьян, прованские травы); соусбодра питьевая, лук репчатый, морковь,паста арамасная, масло подсолнечное, соус соевый, сельдерей стебель,перец болгарский,чеснок, имбирь, соус рыбный, паста карри,сахар, соль,перец черный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	185	344	19/22/16
		Гарнир	Лапша по-комерски	макаронные изделия с чернилка каракатицы, масло подсолнечное, соль, макаронные изделия, масло оливковое, соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	378	10/14/53
ИТОГО										1996	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, касающаяся аллергенов	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Холодный чай "массала"	вода питьевая, чай черный, чай каркаде, кардамон, имбирь, корица, гвоздика, сахар.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	15	1/0/3
	2	Завтрак	Сырники с красной икрой и сметанным соусом	сырники(творог 1,8%, сыр творожный 65%, абрикосы консервированные, сахар,молоко 3,2%, манка, яйцо куриное, манная крупа,масло оливковое, апельсин, сироп ванильный);масло подсолнечное;вишня коктейльная, сметана 20%	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/30	498	20/25/48
обед	3	Салат или закуска	Крабовый салат с кукурузой и редисом	крабовые палочки,огурцы,майонез 25%, редис, стебель сельдерей, яйцо куриное,фенхель, кукуруза консервированная,салат айсберг, микгоцвц, шпинат мини	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	175/20	172	8/12/11
	4	Основное блюдо + гарнир	оска по-польски с лимонным соусом и с брокко	филе трески, соус (соус бешамель (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,мука пшеничная, соль,тимьян);перо лимон сли, укроп,перец черный молотый); сметана 20%,укроп,приправа универсальная,приправа для рыбы, бульон куриный	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/40	207	26/9/5
			Картофельное пюре	картофель, молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,соль,,укроп	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	171	3/7/24
полдник	5	Сытный салат или закуска	Мясной хлеб	свинина, говядина,вода, сыр, соль нитритная, регулятор кислотности Е 262, стабилизатор Е 331, антиокислитель Е300, Е301, картофельный крахмал, регулятор кислотности Е471, Е 450(Е 450), концентрат сывороточный, лактоза, стабилизатор Е452, специи, сахар, декстроза, краситель, карамел Е 120	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	335	11/32/1
			Овощи гриль	перец болгарский запеченный (перец,болгарский,масло подсолнечное, провансские травы, тимьян)баклажаны запеченный (баклажаны, масло подсолнечное, провансские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	106	1/2/20
ужин	6	Основное блюдо	Пицца Нью-Йоркер	основа для пиццы (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло оливковое,соль,,дрожжи хлебопекарные, сахар; соль (соль, агент антислеживающий E536), разрыхлитель-гидрокарбонат натрия);сыр рассольный 50%, соус (томаты, вода питьевая, томатная паста,масло подсолнечное);пепперони (грудка куриные, шпик,специи, вода, сахарный сироп, соль, ароматизатор натуральный, сахар, декстроза, регулятор кислотности - лимонная кислота, консервант - натрия нитрит, антиокислитель - аскорбиновая кислота, экстракты специй); ветчина (свинина, мясо); экстракты специй(перцы красный, паприка,перец черный), регулятор кислотности трифосфат натрия,антиокислитель аскорбиновая кислота, ускоритель нитритсодержащий ванэ и ароматизатор(тавасс натрия, 5-рибонуклеотиды натрия); краситель(карамель,сахарный колер 1б), стартовые культуры, соль, перец, чеснок, паприка); томаты, масло оливковое, оливки,маслины, каперсы	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	306	11/18/26

ИТОГО										1810	
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	19-20.08.2021 / 16-17.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Огуречный лимонад	вода питьевая, огурцы свежие, сироп огуречный (сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Огурец",краситель натуральный "Хлорофилл"), сироп мятный (сахар, вода питьевая, плюсовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый закатный, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель - аскорбиновая кислота), лимон, мята, краситель пищевой	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	48	0/0/11
	2	Завтрак	Маффин сливочное суфле с кремом	маффин (яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, масло подсолнечное, сироп ванильный, разрыхлитель, ядро грецкого ореха, соль, корица); крем (сыр творожный 50%,сыр творожный 65%); джем (малина сам, сахар, пюре лимон, мята), творог 1.8%, сыр творожный 65%, ядро грецкого ореха, мята	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	95/30	351	9/17/41
обед	3	Салат или закуска	Сельдь маслом и сельдью, замаринованной в	сельдь,картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное,соль,розмарин,травянистые травы),морковь запеченная (морковь,масло подсолнечное,соль,тимьян); тыква запеченная(тыква,масло подсолнечное, розмарин,травянистые травы),сельдь маринованная(филе сельди,маринованный,специи,соль,перец черный), лук красный, лимонный сок,сахар,соль,сушеный укроп,салат микс	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190/30/20	349	11/23/24
	4	суп	Грибной суп с картофелем	вода питьевая, картофель, соус молочный(молоко 3,2%, сливки 22%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); сельдерей корень, морковь, грибы шампиньоны жаренные(грибы шампиньоны, масло подсолнечное, чеснок,соль,розмарин, перец черный молотый); лук репчатый, грибы вешенки жаренные (грибы вешенки, масло оливковое, тимьян); масло подсолнечное, соль, бульон грибной, укроп, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	226	6/13/22
полдник	5	Основное блюдо	Канеллони со шпинатом и сыром	сливки 22%,сыр молочный(молоко 3,2%,масло сливочное 82,5,мука пшеничная,соль,тимьян);шпинат с/м,сыр томатный (томаты,паста томатная,вода,масло подсолнечное) сыр рассольный 50%, маскарпоне изделие, сыр твердый 65%, сыр твердый 45%, паста из бананна, масло сливочное 82,5%, соль, специи	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	255	591	18/45/29
ужин	6	Основное блюдо	Хек в рисовой бумаге	филе хека, крабовые палочки, рисовая бумага, соус молочный(молоко 3,2%, сливки 22%, мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, соль, тимьян); соус устричный,вкусоподсолнечное, шпинат, соль, перец черный молотый; картофель, молоко 3.2%, овекта, масло сливочное 82,5%, концентрат куриный, соль;	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	115	195	18/9/11
		Гарнир	Овощно-картофельное пюре	картофель, молоко 3.2%, овекта, масло сливочное 82.5%, бульон куриный, соль	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	210	4/11/24
ИТОГО										1970	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Апероп Спритц	вода питьевая, сок апельсиновый(апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), перри красная смородина(красная смородина, сахар 11,1%),сироп апельсиновый(сахар, вода питьевая, плюсовый сироп, концентрированный сок апельсина, ароматизаторы, регулятор кислотности лимонная кислота, загуститель гуммиарабик), сахар, розмарин	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	275	106	11/0/25
	2	Завтрак	Фритата с индейкой	фритата (сметанная смесь (яйцо куриное, молоко 3,2% (молоко нормализованное), соль, базилик сушеный, перец черный молотый); филе индейки-гриль (филе индейки, соевый соус, масло подсолнечное, соус устричный, бадьян, корица); сыр рассольный 60%, сыр рассольный 45%, томаты, маслины консервированные, томаты вяленые, сыр твердый 45%, масло подсолнечное); соус томатный (томаты в с/с, чеснок, кинза, масло подсолнечное, сахар, соль, перец черный молотый), укроп	да	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140	292	23/20/6
обед	3	Салат с курицей и черносливом	Салат с курицей и черносливом	бедро куриное запеченное (бедро куриное, масло подсолнечное,соевый соус);соевый соус концентрат, вода питьевая); соль, чеснок, орегано);морковь по-корейски,грибы шампиньоны жаренные(грибы шампиньоны, масло оливковое, тимьян);соус (приправа для корейки по-корейски,масло подсолнечное),огурцы, салат "Розанна",чернослив,капуста пекинская,петрушка	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	145	283	10/21/12
	4	Основное блюдо + гарнир	Курица Тика с соусом кашью + Рис со шпинатом	курица Тика (филе куриное, сметана 20%, масло сливочное, имбирь,чеснок, соль, кардамон, кориандр молотый, лавровый лист, смесь специй тандури масала, куркума, куркума, кумин); соус (вода питьевая , соус томатный (томаты, вода питьевая, томатная паста, масло подсолнечное); сливки 22%, ядро орех кашью, масло сливочное 82,5%, кардамон, чеснок, соль,) томаты черри,рис,масло подсолнечное,соль, шпинат, чеснок,масло сливочное	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/30/15/90	470	37/25/25
полдник	5	Сытный салат или закуска	Шоколадная вафля с фисташковым муссом и ежеви	шоколадная вафля (молоко 3,2% (молоко нормализованное), сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, какао-порошок, ванилин, соль); фисташковый мусс (мусс творожный (сыр творожный 65%, творог 1.8%, сироп ванильный (сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), сироп миндальное молоко, мед), паста фисташковая, краситель пищевой зеленый); наполнитель "вишня", клубника, пралине "молочный шоколад), топпинг шоколадный, мята, сахарная пудра	да	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	145	447	10/23/50
ужин	6	Основное блюдо	Путе из рыб с овощами	Путе из рыб (филе хеки, молоко 3.2%, хлеб пшеничный, томаты вяленые, соль, перцы, перец черный); капуста брокколи с/м, соль, кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); соус (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); соус сухариковый, соус вустерский, орегано, соль, перец черный, филе трески, масло подсолнечное, приправа для рыбы, микроэлементы	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	255	22/14/10
ИТОГО										1853	
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	21-22.08.2021 / 18-19.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Хербал тропик	сок ананасовый (ананасовый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), перри ананас с/м, сироп ванильный (сахар, вода питьевая очищенная, плюсовый сироп, экстракт ванили, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель сахарный колер IV, антиокислитель аскорбиновая кислота), розмарин, листья лайма	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	223	2/1/53
	2	Завтрак	Коковсовые панкейки *	тесто(молоко кокосовое,мука пшеничная,яйцо куриное,масло подсолнечное,сироп кокосовый,сахар,кокосовая стружка,разрыхлитель,соль),масло подсолнечное,ягоды(творожный 60%, сироп кокосовый, творог 1.8%),цукаты,мята	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/30/10	410	5/19/20
обед	3	Салат или закуска	Салат с томатами и оливками	томаты,томаты черри,перец болгарский,салат айсберг,салатный микс(айсберг, лолло росса),маслины,оливки,масло оливковое,специи консервированные	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	179	1/17/5
	4	суп	Суп минестроне	суп минестроне (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый); картофель, капуста цветная с/м отварная (капуста цветная с/м, соль), капуста брокколи с/м пароварная (капуста брокколи с/м, соль), морковь, фасоль отварная (фасоль, соль);лук репчатый, стручковая с/м, масло оливковое, соль), перец болгарский сладкий, лук репчатый, зеленый горошек консервированный, сок паровой, бульон куриный, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), петрушка, укроп	нет	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	211	7/5/36
полдник	5	Основное блюдо	Бифштекс с овощным зульфином	бифштекс (фарш говядина, лук репчатый жаренный (лук репчатый, масло подсолнечное); молоко 3.2%, шпик, хлеб пшеничный, смесь специй, соль); зульфин (морковь, лук репчатый, перец болгарский, кабачки, капуста,соус(вода питьевая ,соус соевый,масло подсолнечное,сахар,соль,специи,мука,соль,специи,вода,масло подсолнечное); кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); чеснок, кинза, орех грецкий, масло подсолнечное, соль, кориандр, перец черный, смесь специй (яйцо куриное, молоко 3,2%, соль), масло подсолнечное; томаты черри запеченные (томаты черри, масло подсолнечное, соль); петрушка	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180	347	21/23/13
		Гарнир	Кукурузное пюре	картофель, соль, масло сливочное 82,5%, молоко 3,2%, кукуруза консервированная, соль, краситель пищевой	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	159	5/4/25
ужин	6	Основное блюдо	Окунь мясо	окунь для мясо(филе окуня, мясо паста, уксус мирин ,сахарная пудра,масло оливковое,лук репчатый,соус кисло-сладкий, приправа универсальная), перец запеченный (перец, масло подсолнечное), кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); семена кунжута, кинза	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/60	363	32/21/12
ИТОГО										1892	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Бейлиз	вода, молоко сгущенное (цельное коровье молоко, сахар-песок (сахароза)), сироп ванильный (сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой)), кофе (кофе натуральный растворимый(порошкообразный, кофе натуральный жареный молотый)	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	204	4/4/38
	2	Завтрак	Скрэмбл с овощами колбасками майсдорст **	скрэмбл (яйцо куриное, молоко, соль, петрушка); колбаски, соль, кетчуп, кабачок, перец болгарский, капуста брокколи, соевый соус, масло подсолнечное, майсдорм, перец черный; бекон с/к; петрушка	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/60	485	21/29/13
обед	3	Салат или закуска	Салат Старовенгерский	бужинина,яблоки,огурцы маринованные,огурцы свежие,сметана 20%,клюква с/м,лук,горчица,салатный микс,укроп свежий	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	150	6/11/8
	4	Основное блюдо + гарнир	Лапша по - тайски с курицей	куриное филе,рисовая лапша,перец болгарский,кабачки,китайская капуста,соус(вода питьевая ,соус соевый,масло подсолнечное,сахар,соль,специи,вода,масло подсолнечное); кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян); чеснок, кинза, орех, заправка (соль, специи, кориандр, перец черный, смесь специй (яйцо куриное, молоко 3,2%, соль), масло подсолнечное; томаты черри запеченные (томаты черри, масло подсолнечное, соль); петрушка	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	260	376	30/14/31
полдник	5	Сытный салат или закуска	Салат с фриадельками и сыром	фриадельки куриные шавердские,масло подсолнечное,огурцы маринованные,грибы шампиньоны с/м,сыр 45%,капуста китайская,яйцо куриное,заправка(горчица, масло оливковое, укроп свежий,яйцо куриное, мука пшеничная, соль,), сыр,соль,специи,соль,сахар,лимон,соль	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/15	370	11/32/10
ужин	6	Основное блюдо	Филе Хаку Тонкацу с брокколи	филе тилапии с/м(яйцо куриное, мука пшеничная,сухари панировочные, соль, приправа универсальная);данжи картофельные (картофель, пшеничная мука, соль, масло подсолнечное), соус (соус Томатар, жидкий концентрат куриный, уксус яблочный, кетчуп томатный),	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/100/25	323	27/5/43
ИТОГО										1906	
Доставка 22.08.2021 Парфе с карамелизированными персиками *			парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахар, желток яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), брауни (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль,), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята		да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
Доставка 21.08.2021 Парфе с карамелизированными персиками **			парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахар, желток яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), брауни (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль,), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята		да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	23-24.08.2021 / 20-21.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Коктейль "Тропический"	сок апельсиновый(апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода),молоко 3,2%,сок ананасовый (ананасовый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода),бананы, сахар	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	149	4/3/26
	2	Завтрак	Омлет "гавос"	яичный скрэмбл (яйцо куриное, молоко 3,2% ,соль,петрушка);грибы жаренные (шампиньоны, масло подсолнечное, соль), томаты, сыр твердый 45%,ветчина из индейки,соус Цезарь	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	260	294	21/21/6
обед	3	Салат или закуска	Салат с тунцом и мармеладом из томатов	мини картофель запеченный (картофель черри, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, салатная заправка, масло оливковое, уксус); перец запеченный (перец, масло подсолнечное);мармелад из томатов (сок томатный, желатин, сахар, специи из бананна, апар-апар, сухг тобико, соль, краситель пищевой), салат айсберг, тунец консервированный, маслины, салат микс, ядро миндаля	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/20	188	8/11/14
	4	суп	Суп Гаабо	суп гаабо (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый), томаты в с/с, бекон, перец,см запеченный (перец,см, масло подсолнечное); лук репчатый, стебель сельдерея, мука пшеничная, соевый соус, сахар, масло подсолнечное, соль, аджика); рис отварной (рис, масло кунжутное, соль); куриное филе-гриль (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный молотый)	нет	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	317	14/15/30
полдник	5	Основное блюдо	Хо мок Пława из белых рыб	хо мок Пława (мусс (филе трески, молоко кокосовое, молоко 3,2%, яйцо куриное, соус рыбный, уксус мирин, сахар, паста карри, листья лайма); начинка (филе пангуса, соль, перец, бананы), молоко кокосовое, крахмал, масло подсолнечное, сахар сухой,; перец (картофельное пюре (картофель, масло сливочное 82,5%) морковное пюре (морковь, сок виноградный, имбирь, масло подсолнечное, соль, тимьян); лисичка, справка мини, салат кресс	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	55	133	9/10/2
		Гарнир	Морковно-имбирное пюре с лисичками и специ	картофель,масло сливочное 82,5%, морковь, сахарка мини, лисички, сок виноградный, имбирь, масло подсолнечное, соль, тимьян, укроп, салат кресс;	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	126	5/3/21
ужин	6	Основное блюдо	Телячьи щечки тушеные с вишней	телячьи щечки (телячьи щечки, томаты, соус (вода питьевая, лук репчатый, морковь, смесь специй (пак), масло оливковое, петрушка, соль, тимьян.), лук репчатый,морковь,соус соевый,вишня,соус чесночный,масло подсолнечное,соль,сахар, соль,петрушка); овощи (морковь, фасоль, кукуруза, перец запеченный,соус чеснок);гарнирная картофельные	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/30/40	500	20/28/41
		Гарнир									
ИТОГО										1707	

М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/гарнир	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Чиз кейк клубничный	молоко 3,2%,сыр творожный 60%, сахар-песок, клубника см, печенье(мука пшеничная, маргарин (растительное масло,вода, эмульгатор),соль- и дитиоацетаты жирных кислот, соевый лецитин, соль,сахар, консервант сорбат калия,регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета -каротин, антиокислители (аскорбиновая кислота, альфа-токоферол),сахар,вода питьевая,крахмал кукурузный,сухое обезжиренное молоко, разрыхлители (E503i), гидроколоиды натрия), ароматизаторы(" топленое молоко", концентрированное молоко"), эмульгаторы: лецитин соевый,E481); сок лимона, ванилин, соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	314	8/18/29
	2	Завтрак	Запеканка с абрикосами и персиками	творог рассыпчатый 1,8%, сыр творожный 65%,крупа манная, масло сливочное, молоко 3,2%, сахар, ягар-ягар, апельсины, яйцо куриное, консервированные персики и абрикосы, черносливе, изюм, краситель, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	230	604	24/24/74
обед	3	Салат или закуска	Сельдь с креметок с парфе из копченого сыра	кремета,кусус из копченого сыра(сыр копченый,сливки 22 %,молоко 3,2%,соль,перец),лимонный сок-ча(масло виноградных косточек,сус для мяса,соевый сус,лимонный сок,сахар),чеснок,соль,укропа,базилик,перец черный),салат айсберг,томаты черри,лук чипсы,креметчные,масло подсолнечное,салат микс,салат кресс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	197	11/14/7
	4	Основное блюдо + гарнир	Куриная мякоть "адобо" с кокосовым молоком	рис жасмин(рис, масло кунжутное, соль), куриное филе (у-ряд (филе куриное, масло подсолнечное, соль, специи, розмарин, перец черный), соус адобо (вода питьевая, сус томатный (томаты, паста томатная , масло подсолнечное, лук репчатый, жареный, морковь, запеченная (морковь, масло растительное, соль, специи), соевый соус, паста том-ня, крахмал, соус рыбный, чеснок, имбирь, базьил, кардамон, корица)томаты черри, кокосовое сгущенное, приправа, специи, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	220	31/8/7
полдник	5	Сытный салат или закуска	Энчиладас с говядиной и чеддером	тортилья,тилапия (у-вид (тилапия, масло подсолнечное, приправа, соль, специи, перец черный) огурцы маринованные, капуста китайская, сыр 45%, капуста белокочанная, сыр рассольный 60%, соус томатный (томаты, томатная паста, масло подсолнечное), соус сырный, фасоль консервированная, соус чили	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	225	13/11/19
ужин	6	Основное блюдо	Филе латтуса под маринадом с морковным соус	Филе латтуса, соус морковный (морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, специи), сливки 22%, масло сливочное, сыр творожный 65%, крахмал,базилик, кинза, петрушка, сарэп красный апельсин, сахар, краситель пищевой, соль, чеснок, базьил), морковь, масло подсолнечное, укроп, петрушка, приправа универсальная, приправа для рыбы	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/40	341	30/22/7
								Требует разогрева			
ИТОГО										1901	
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	25-26.08.2021 / 22-23.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/гарнир	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Смузи из дыни	молоко 3,2%, пюре с кусочками дыни см, (бланшированная дыня, сахар 10%,антиоксиленты аскорбиновая кислота E-300), регулятор кислотности лимонная кислота E-330); Бананы,сироп Дыня(сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дыня", краситель натуральный "Абрикосный алтар"),краситель пищевой.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	280	222	6/7/34
	2	Завтрак	Домашняя гранола	йогурт 7%, гранола (мюсли, изюм, кокосовая стружка); варенье (клубника см, сахар, пюре лимон); мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	45/70/25	279	8/10/40
обед	3	Салат или закуска	Салат пятиранна	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы,) томаты-черри,перец болгарский, заправка (масло оливковое, бальзам, уксус винный, сахар,соль,) колбаса салями-чоризо, сыр твердый 45%, маслины, маслины, оливки, петрушка, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	302	7/25/13
	4	суп	Охотничий суп с брусникой	вода питьевая, колбаски куриные (мясо куриное, вода, соль,повареннная пищевая, комплексная пищевая добавка (соевый белок стабилизатор е450, е452 фосфат пищевой, загустители е1422, экстракты натуральных специй, усилитель вкуса и аромата е621, антиокислитель е300) натуральные специи (перец чили, петрушка, кари, чеснок), морковь, грибы шампиньоны, брусника сп, горох зеленый, перец запеченный (перец болгарский см(масло подсолнечное); лук репчатый, напиток винограадный, паста томатная, бульон пивной, масло подсолнечное,мука пшеничная, петрушка, соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	187	21/7/11
полдник	5	Основное блюдо	Chiken Slider Бургер с курицей	булка для бургера (мука пшеничная, яйцо куриное, маргарин сливочный, вода питьевая, сахар, соль, дрожжи хлебопекарные); котлета (фарш (филе куриное, сливки 22%, хлеб пшеничный, масло сливочное 82,5%, куриный бульон, соль, перец черный молотый); масло подсолнечное); томаты, сыр твердый 45%, салат айсберг; соус (майонез 25%, кетчуп, соус мисо-сладкий, соус сливный); соус(соус цезарь,горчица зернистая, горчица столовая), огурцы маринованные, лук фри	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	707	35/42/48
ужин	6	Основное блюдо	Мерлуза "Пармезан"	филе трески, соус цезарь, томаты черри, шпинат, сыр твердый 45%	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/40	189	28/7/3
			Запеченный картофель с укропом	картофель мини отварной (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин); укроп	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80	85	2/4/11
ИТОГО										1971	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/гарнир	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Мокка	молоко 3,2%,вода питьевая,шоколад белый(сахар, растительный жир, сухое молоко, сывороточный порошок, эмульгаторы: E492, лецитин,(E322),ванилин),сахар- песок, шоколад темный(какао масса, сахар, какао масло, эмульгатор:лецитин,(E322), ванилин), кофе растворимый,корица	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	206	205	5/8/28
	2	Завтрак	Каша пшенная с курагой	каша (молоко 3,2%, крупа пшено, сахар, соль,) курага	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200/30	288	8/5/52
обед	3	Салат или закуска	Салат Норко - Салат с чукой и кольраби	лапша фунчеза отварная (лапша рисовая, соль,) редис, морская капуста, капуста кольраби в маринаде (капуста кольраби, маринад(масло оливковое, сироп яблочн, сок лайма)), заправка (соус сочевный, соус тонкацу, сарэп огуречный, соус рыбный, масло кунжутное), микрозелень.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/20	223	3/13/23
	4	Основное блюдо + гарнир	Телятина «ослобуях» с печеными картофелем	говядина ослобуях (томаты, говядина, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, чеснок, масло подсолнечное, петрушка, бульон куриный, цедра лимона, соль, сахар, лавровый лист, гвоздика, розмарин, перец черный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/100	401	11/27/30
полдник	5	Сытный салат или закуска	Кускусан с абрикосовым джемом	кускусан (мука пшеничная, вода питьевая, маргарин, сахар, дрожжи, соль), муус (творог 1,8%, муус (сыр творожный 65%, сливки 22%), сахар, сироп ванильный), абрикосовый джем (сахар, абрикос, пектин, лимонная кислота, сорбат калия), мята свежая	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	105	256	10/8/36
ужин	6	Основное блюдо	Патайо мокеса	филе трески, репчатый лук, морковь, соус томатный(томаты в сп,вода питьевая,паста томатная,масло подсолнечное), молоко кокосовое, перец болгарский, масло подсолнечное, приправа универсальная, специи, кунжут, петрушка, соль	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	262	18/16/12
		Картофельный гратен с грибами и трюфельным мас		картофель, соус молочный (молоко 3,2% (молоко нормализованное), сливки 22% (сливки нормализованные), масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян), сыр твердый 45%, грибы шампиньоны, масло трюфельное, соль, перец черный молотый; микрозелень.	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	190	9/9/18
ИТОГО										1825	
		My Food Travel	Программа М								
		Дата доставки	27-28.08.2021 / 24-25.09.2021								
М	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/гарнир	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток джулип	вода питьевая, смородина черная сп, минеральная вода с газом, пюре малины см (малина, сахар 10%), сироп мяты (сахар, вода питьевая, глюконо-дельтолактон, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота), сахар,	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	49	1/0/11
	2	Завтрак	ник с сыром и ветчиной со сливочным парфе с	тесто(молоко 3,2%, мука пшеничная,вода питьевая,яйцо куриное,масло подсолнечное,сахар,соль,разрыхлитель) начинка (сыр(молочный(молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная,соль,тимьян), ветчина из индейки, куриное филе, огурцы маринованные ,лук рассолотный),сметана 20%, базилик	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/25	267	10/16/22
обед	3	Салат или закуска	Салат с фетой, огурцами и мятой	помидор,огурец,перец болгарский,сыр рассольный 55%,салат айсберг(помидоры черри,масло подсолнечное,паста кунжутная,лимон,уксус винный,базилик, мята,сахар,соевый песок,сирэп мятный),салатный микс.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/15	181	5/14/10
	4	суп	Картофельный суп с копченостями	вода питьевая, картофель сп-вид (картофель, бульон куриный (тушка цыпленка бройлера), лук репчатый, морковь, лавровый лист, перец черный), масло подсолнечное), картофель, лук репчатый, морковь, сливки 22%, концентрат куриный, масло подсолнечное, укроп, соль, чесночная паста (чеснок, масло подсолнечное), приправа универсальная, перец черный, мерный дым, клецки картофельные, кунжут, ребра свиные ки отварные (ребра свиные вк), морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, лавровый лист, перец черный); масло зеленое (масло подсолнечное, масло сливочное, петрушка); паприка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	474	11/33/34
полдник	5	Основное блюдо	Лондон Бройл	Биф броил (говядина грудинка, лук репчатый, сливки 22%, перец болгарский красный, морковь, домкатас виндр, паста томатная, масло оливковое, горчица зернистая, соус вустерский, стебель сельдерея, соль, корица, чеснок, тимьян, розмарин, сахар) Батат запеченный (батат, масло оливковое, соль, розмарин,тимьян), капуста брокколи на пару (брокколи, соль), картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян) кумкут	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/150	470	20/29/31
		Гарнир									
ужин	6	Основное блюдо	Свиной рулет с трюфельным кремом	рулет(свинина,бекон,сыр твердый 45%,шампиньоны, томаты,яичницы, ядро ореха арахиса, кешатин,цедра лимона,соль,перец черный); трюфельный крем (молоко 3.2%, картофель, шампиньоны, масло подсолнечное, масло трюфельное, сыр вустерский,тимьян, соль, перец белый молотый);салат кресс	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/100	509	25/39/14
ИТОГО										1950	
М	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/гарнир	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Эгго нагс	молоко миндальное(вода,миндаль 2,5%, сахар, фруктоза, регулятор кислотности (эрго-фосфат калия 2-замещенный), карбонат кальция, натуральные ароматизаторы, сабилизаторы) пеленочная камера, гуровая камера,морская соль), сок яблочный, топпинг нормальный(эрго гликаты,сахар,вода питьевая,сгущенное молоко,краситель пектин,ароматизаторы, стабилизаторы-эмульгаторы(камедь розового дерева,полифосфат натрия, пектинат натрия, регулятор кислотности лимонная кислота), консервант сорбат натрия, соль, сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, мёд), молоко 3.2%	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	188	2/3/39
	2	Завтрак	Пирожки в асс	пшеничная мука,куриное яйцо,молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,сметана 20%,масло оливковое,тыква,картофель,грибы шампиньоны,капуста,тимьян,соль, сахар	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90	215	6/6/33
обед	3	Салат или закуска	Картофельный салат с хрустящим багетом	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян), сыр (вода питьевая, горчица, масло подсолнечное, мед, уксус столовый,крахмал картофельный, куриный концентрат),огурцы маринованные; гренки (хлеб пшеничный,масло оливковое,орегано,паприка); бекон сп жаренный,лук репчатый фри, лук зеленый	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160	309	8/21/22
	4	Основное блюдо + гарнир	Стиф-Фадо - Томатная говядина + Перловка	томатная говядина (говядина, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, грибы шампиньоны, соус томатный (томаты в соусу,вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); мучная пассировка (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%), вода питьевая, смесь специй (лавр (лист), базиликовы, сельдерей, сахар, соль, чеснок, мускатный орех, томаты черри, уксус; крупа перловая, соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/15/200	603	28/27/62
полдник	5	Сытный салат или закуска	Пашетет из свеклы, с сельдью и копченым с	хлеб ржаной, паштет свекольный (яичный сорвиёр (яйцо куриное, молоко 3,2%, петрушка, соль); сыр рассольный 55%, свекла отварная, масло подсолнечное, чеснок, соль); филе сельди, яйцо перепелиное копченое, лук зеленый	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	260	15/12/22
ужин	6	Основное блюдо	Лодка с креветками	лодка с креветками (креветки, пшеничная мука, вода, яичный порошок, пухторой,арахиса,клейковина,соль,кунжутное масло, чеснок, имбирь, сушеный шпинат), соус (майонез 25%, томатный кетчуп,соус чили,сгущ.сырэ огуречный)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	135/25	368	20/17/33
ИТОГО										1943	
		My Food Travel	Программа S								
		Дата доставки	02.08.2021 / 29-30.08.2021 / 26.09.2021								
Я	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдо/гарнир	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Арахисовый коктейль	молоко 3,2%, арахис жаренный, паста арахисовая (жаренный арахис, сахар, менее 2% гидрированные растительные масла (рапсовое и хлопковое), соль), паста ореховая (сахар, растительный жир, лесной орех, сухое обезжиренное молоко, обезжиренный какао-порошок, эмульгатор: лецитины, ароматизатор натуральный), мороженое (вода питьевая, сахар, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, заменитель молочного жира (рафинированные и дезодорированные растительные масла, казеинат натрия, эмульгатор: моно- и диглицериды жирных кислот, стабилизаторы: гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, карбоксиметилцеллюлоза), ароматизатор пищевой "Банана")	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	424	17/29/23
	2	Завтрак	Каша кукурузная	каша (молоко 3,2%, крупа кукурузная, сахар, масло сливочное 82,5%, соль); цукаты, мята	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	297	9/7/50
обед	3	Салат или закуска	Салат с морепродуктами	салат айсберг, перец запеченный (перец,соль, масло подсолнечное); заправка для салата (соус "сладкая слива", масло подсолнечное, соус соевый, соус чили); морской коктейль (кальмар 64% (тушка 32%, щупальца 32%), мясо морей 20%, осьминог 8%, креветка 8%), томаты черри, мандарины консервированные, ядро миндального ореха, микрозелень	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/20	154	3/9/15
	4	суп	Суп по-пекински "	вода питьевая, грибы шампиньоны,яйцо куриное,морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян), фасоль китайская стаканная (фасоль, масло оливковое, соль), перец болгарский запеченный (перец, болгарский, масло подсолнечное), жирный концентрат куриный, соевый соус, сахар, приправа универсальная, масло кунжутное, масло подсолнечное, арахис жаренный, соль, паприка острая; куриное филе (у-вид (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный); лапша рисовая, соль,	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	132	8/7/10

ужин	5	Основное блюдо	Филе тилапии в маринаде кадиун	филе тилапии запеченное (филе тилапии, масло подсолнечное, соль, приправа для рыбы, приправа универсальная) соус (вода питьевая, масло подсолнечное, сахар, перец лимона сік, перец апельсина сік, перец манго сік, перец гайяв сік, масло кунжутное, лук порей, соль, базилик, кремкан картофельный, паприка, тимьян)				Требует разогрева	130/30/15	325	28/19/10
ИТОГО										1332	
Пн	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаюуюся	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток "красный дракон"	сок персиковый(персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота, вода), минеральная вода с газом, пюре питайя см(питайя красная, сахар 10%),базилик свежий, лимонный концентрат	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	57	0/0/14
	2	Завтрак	Молочная гречневая каша с курагой	каша (молоко 3.2%, крупа гречневая, сахар, соль,) курага, финики сушеные	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/15	263	8/4/48
обед	3	Салат или закуска	Салат с языком	язык говяжий отварной (язык говяжий, лук репчатый, морковь, чеснок, ларовый лист, мясокипяченая вода, соль, бадьян, гвоздика, перец черный молотый) чайное яйцо (яйцо куриное, чай, соус соевый, сахар, цедра лимона, бадьян); заправка (майонез 20%, хрен столовый, горчица, петрушка); оливк маринованные,салат айсберг, перец болгарский, огурцы свежие, огурцы маринованные, микрозелень	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/20	199	11/14/7
	4	Основное блюдо + гарнир	Рагуны из индейки с кокосовым соусом + Лапша соба с ку	рагу из индейки (филе индейки су-вид (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, корица,бадьян) молоко кокосовое, морковь, лук репчатый, бекайогурт 2,4%, баклананы, перец болгарский, сливки 22%, масло подсолнечное, перец лимона сік, перец апельсина сік, сахар, перец манго сік, перец гайяв сік, соль) паста том ям, кефир, рыбный соус, соль, кремкан, петрушка, укроп, кинза, кунжут, соба отварная (лапша гречневая,масло кунжутное, соус соевый, кунжут	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/100	472	24/24/40
ужин	5	Основное блюдо	Фетучини с утиной грудкой в азиатском соусе	макаронные изделия, масло бакланаксая (масло подсолнечное, бакланы), соль, утиная грудка су-вид,(филе утиной грудки, апельсины, масло подсолнечное, чеснок, соль, бадьян, смесь перцев, лавровый лист, тимьян); соус (вода, соевый соус, уксус рисовый, мед, сахар, масло подсолнечное, кремкан картофельный, лук зеленый, корица,имбирь, кунжутное масло, перчик, чеснок, водоросли комбу, имбирь молотый); грибы вешенки жаренные (грибы вешенки, масло подсолнечное); кабачок запеченный (кабачок, масло подсолнечное, соль, тимьян, прованские травы); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); перец болгарский запеченный (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, соль), томаты черри, кунжутное семя, микрозелень	нет	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	270	366	20/14/42
ИТОГО										1357	
Доставка 30.08.2021 Лазанья с курицей и креветками *				рис на куринном бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый);рис жасмин,соль,шафран)(филе куринное су-вид) филе куринное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин, перец черный()),помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец хапаленьо, петрушка, соль,шафран,перец черный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, этикок, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57
Доставка 29.08.2021 Лазанья с курицей и креветками **				рис на куринном бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый);рис жасмин,соль,шафран)(филе куринное су-вид) филе куринное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин, перец черный()),помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец хапаленьо, петрушка, соль,шафран,перец черный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, этикок, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57
		My Food Travel	Программа S								
		Дата доставки	03-04.08.2021 / 31.08.2021 / 01.09.2021								
Пн	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаюуюся	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Щербет клубника-базилик	вода питьевая, клубника сік, минеральная вода с газом, сироп клубничный (сахар, вода питьевая, плюсовик-фруктовый сироп, концентрированный сок клубники, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, неусахаристическая добавка "основа клубника"(вода, ароматизаторы, краситель пунцовый, регуляторы кислотности: цитрат натрия, аскорбиновая кислота, краситель сахарный колер IV, комплексная пищевая добавка "лишенный красный" (предсетлен: полоз, аскорбин, тартрамин, индигокармин, желтый "солнечный закат", черный блестящий, соль), сахар, базилик, сок лимона	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	112	1/0/27
	2	Завтрак	Ц с тостами монтачелло с фруктовым компот	бисквит монтачелло(яйцо куриное, мука мендальная,мука пшеничная,мед, молоко 3.2%, курага,чернослив,изюм, масло подсолнечное ,сода,уксус винный, разрыхлитель, соль), сливки шантоли (на растительных жирах), вишня сиф Би, свадочный песок,кремкан картофельный,перри лимон, цукаты, мята	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	70/40	426	6/21/54
обед	3	Салат или закуска	ат фатуш из огурца и редиса с заправкой зат	редис,огурцы,салат айсберг, соус (масло оливковое, петрушка, перри лимон,приправа затар,соль,,томаты черри, сумах,мята, укроп	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	230	1/23/5
	4	суп	Суп из телятины с горчицей	суп (вода питьевая,картофель,лассерова мучная (мука пшеничная,масло оливковое 82,5%), морковь,лук репчатый,бульон куриный,горчица,бульон говяжий масло подсолнечное,петрушка,чеснок); телятина су вид (телятина,масло подсолнечное,приправа,соль,тимьян)	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	178	11/10/12
ужин	5	Основное блюдо	Фиш таккини	филе лаптуса запеченное(филе лаптуса,масло подсолнечное,соль, перец черный молотый);соус(кедр орехи кешью,анчоусы,лимон,паста кунжутная,сахар,кинза,соль,)	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/30	271	32/14/5
ИТОГО										1217	
Пн	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаюуюся	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Смузи на овсяном молоке с лесными ягодами	молоко 3,2% (молоко нормализованное), молоко овсяное (вода, овес 15%), бананы, зеленые и черники (вода, черника сік, смородина черная сік, сахар), мед, лимонный концентрат(вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, сахаланчный сахар), регулятор кислотности, лимонная кислота, соль поваренная пищевая, натуральный ароматизатор "лимон", консервант бисзолат натрия)	нет	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	152	3/1/35
	2	Завтрак	Омлет с томатами	омлетная смесь (яйцо куриное,молоко 3.2%, соль,) томаты, томаты черри, масло подсолнечное,петрушка	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/60/15	227	11/18/6
обед	3	Салат или закуска	ий - Салат из картофеля и курицы с тамаринда	картофель со специями (масло оливковое, паприка, кориандр, куркума, соль, тимьян), куриное филе (масло подсолнечное, соль, тимьян, перец черный молотый), салат айсберг, сельдерей, заправка (соус терияки, масло оливковое, тимьян, сок лар-тай, соус рыбный, бальзам, масло кунжутное), перец запеченный (перец болгарский красный, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), кедр орехи кешью, микрозелень	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180	231	13/11/21
	4	Основное блюдо + гарнир	Аранчини из рыб в пуповой панировке	аранчини(филе окуня,филе трески,хлеб пшеничный,лук репчатый,икра тобико, молоко 3.2%, сыр творожный 65% соус устричный, соль, соевый соус, перец черный молотый) панировка (яйцо куриное,молоко 3,2%, сухари панировочные, мука пшеничная, соль, перец черный молотый), масло подсолнечное,соус(молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,мука пшеничная, лоре лимон сік,укроп,тимьян,соль,перец черный молотый),апельсин	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/20/15	242	24/15/60
			Апельсиновый рис	рис, сок апельсиновый, апельсины, масло подсолнечное,соль,кунжут,паприка	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	231	
ужин	5	Основное блюдо	Гедза с мясом и овощами	гедза с мясом и овощами (курица, пшеничная мука, вода, капуста, яичный порошок, лук-порей, кремкан, этикеткина, соль, кунжутное масло, чеснок,имбирь,сушеный шпинат),соус (майонез 20%, томатный кетчуп, соус чили, соус шарифик, сироп сурочный)	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	135/25	406	11/28/29
ИТОГО										1489	
		My Food Travel	Программа S								
		Дата доставки	05-06.08.2021 / 02-03.09.2021								
Пн	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаюуюся	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кофейный спинтейлж	вода питьевая, напиток виноградный (виноградный сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сахар , кофе растворимый, бадьян, корица	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	141	1/0/34
	2	Завтрак	Сырник с манго и малиной	сырники (творог 1.8%, сыр творожный 65%, молоко 3.2%, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный); пять малина зеркальная, наполнитель фруггадо манго, масло подсолнечное	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	70/20	220	9/9/25
обед	3	Салат или закуска	Салат со шпротами	яйцо куриное, картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); морковь, шпроты консервированные, соус (майонез 25%, шафран); салат "айсберг", сыр твердый 45%, лук зеленый, укроп	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/25	326	12/25/13
	4	суп	Сырный суп с фермадгальками	куриные фермадгальки (филе куринное, молоко 3.2%, лук репчатый, соль, перец черный молотый); суп (вода питьевая, картофель, сыр плавленый 55%, грибы шампиньоны, морковь, лук репчатый, бульон куриный, масло сливочное 82,5%, чеснок,укроп, соль, тимьян, лавровый лист, майоран, перец черный молотый);колбаски куриные	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	226	18/11/14
ужин	5	Основное блюдо	Рыбные котлеты с мятным соусом	рыбные котлеты (фарш (филе судака, филе хеты, сливки 22%, кальмар на пару (филе кальмара, соль,) крабовые палочки, лук репчатый жаренный (лук репчатый, масло подсолнечное); морковь, горошек Хонгкиди, кориандр, паприка, перец черный молотый); яйцо куриное ,сухари панировочные, масло подсолнечное); соус мятный (мята, масло оливковое, каперсы консервированные, масло сливочное 82,5%, томаты вяленые, лимонный сок, соль,)	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	115/20	268	17/18/10
			Гарнир	Рагу из чечевицы	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	176	5/11/14
ИТОГО										1357	
Пн	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаюуюся	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Лимонад из сиропа с розмарином	вода питьевая, перри смородина красная сік (красная смородина, сахар 11,1%), сахар, сироп имбирный (сахар, вода питьевая, плюсовик сироп, имбирь молотый, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, комплексная пищевая добавка "Гексолим С" (закусыватели: гуммиарабик, ксантановая камедь),), розмарин, лимонная кислота	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	108	0/0/26
	2	Завтрак	Питаи - Мусс из красного дракона с гранолой	йогурт 7%, перри дракон (перри личи, перри ревеня, свекла, сироп розы); гранола (хлопья овсяные, сироп кленовый, яблоки вяленая, клюква сушеная, кокосовая стружка, мёд, масло подсолнечное); кокос, клубника сік, свекла чив, личи консервированные, микрозелень	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	200	247	9/11/28
обед	3	Салат или закуска	Мексиканский салат с кроветами из чоризо	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); крокеты (фарш: колбаса салями, сыр твердый 45%), сухари панировочные, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); огурцы маринованные, колбасон, заправка (соус (майонез 25%, шафран), перчик, соус вюрчестер, петрушка, паприка); салат "айсберг", томаты свежие, листовой овощ мангольц,	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190/20	365	13/26/21
	4	Основное блюдо + гарнир	тауук - Шашлык из курицы на лаваше+Овощи с	курица шаш тауук (филе куринное, масло подсолнечное, бульон куриный, соль,кедрамон,тимьян,приправа универсальная, мускатный орех, куркума, имбирь, паприка, орегано); аджика (соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное), перец,болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); аджика классическая, приправа универсальная); лаваш тонкий (мука пшеничная , вода питьевая, соль); укроп свежий, сумах, перец,болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); баклананы запеченные (баклананы, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/20/60	377	35/18/19
ужин	5	Основное блюдо	Иван бавар - Филе трески с соусом лемонграсс	филе трески запеченное (филе трески, приправа универсальная, кедр, соль, масло подсолнечное, куркума, тимьян); морковь, сухс (перри апельсина, масло виноградных косточек, укроп свежий, вода питьевая, молоко кокосовое, кинза, перри гайяв, паста Том-ям, имбирь, соль, чеснок, лист лайма, перец черный молотый); горошек зеленый сіти	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/50/30	203	21/10/8
ИТОГО										1300	
		My Food Travel	Программа S								
		Дата доставки	07-08.08.2021 / 04-05.09.2021								
Пн	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаюуюся	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Обтекель с облепихой	вода питьевая, бадьян, облепиха, апельсины, мёд,сахар,имбирь,гвоздика	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	158	1/3/31
	2	Завтрак	Творожная запеканка с песочным крастом *	запеканка(творог 1.8%, сыр творожный 65%,молоко 3.2%, сахар,куриное яйцо, манная крупа, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный);тестомуука пшеничная,масло сливочное 82,5%, сахар , яйцо куриное,разрыхлитель теста); мак пищевой, корица, ванильвишнин сік,сахар, кремкан кукурузный,перри лимона сік; мята свежая	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/30	462	15/19/58
обед	3	Салат или закуска	Салат "кедрча" из печеных овощей	перец запеченный (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), баклананы запеченные (баклананы, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); заправка (кедр, масло подсолнечное, заправка "пикантная", соус для мяч чи, соевый соус, кориандр молотый), томаты конфи (томаты, масло оливковое, чеснок, орегано, сахар тростниковый, тимьян), капуста краснокочанная, гранат, лук красный грель (лук красный, соль, орегано, чеснок), бадьян, кинза	нет	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	145	148	2/9/16
	4	суп	Чаудер с морепродуктами	суп чаудер (бульон куриный (вода, филе куринное, морковь, петрушка, лук репчатый, соль), картофель, сливки 22% (сливки нормализованные), морковь, лук репчатый, бекон, томаты, масло подсолнечное, бульон куриный, соль, орегано, паприка, укроп, перец черный); кета отварная (филе кеты сіти, соль), морской коктейль отварной (креветки 64% (полоска 32%, щупальца 32%, мясо мидий 20%, осьминог 8%, кревета 8%), соль)	да	при температуре +2+6°С в течение 48 часов. Продукт может содержать: орешки, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	300	17/19/14

ужин	5	Основное блюдо	Рагу из белой рыбы, креветок и овощей	филе трески (соль, приправа для рыбы); креветки запеченные (креветки, масло оливковое, соль, специи); соус молочный(молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,мука пшеничная, соль, специи); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, специи, соль); молоко кокосовое,свёкла(свёкла,перец запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное,прованские травы, специи);грибы вешенки (шампиньоны, масло подсолнечное, чеснок, соль, розмарин), базилик, орегано, соль, перец черный	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	210	337	22/20/17
ИТОГО										1403	

Д	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, рекомендуемая/нежелательная	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток из тамаринда	вода питьевая , черника сж, сахар песок, пюре тамаринда (мякоть тамаринда, вода, консервант Бензоат натрия), лимонный концентрат (вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, сиволочный сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, соль поваренная пищевая, натуральный ароматизатор "Помол", консервант Бензоат натрия).	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	131	1/0/31
	2	Завтрак	ладьи из гречневой муки с лососем и сметаной	тесто(молоко 3,2%,мука пшеничная, мука гречневая , яйцо куриное,сахар , разрыхлитель теста, масло подсолнечное, соль, вода питьевая); сметана 20%, сёмга сл; икра из водорослей, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	100/30/20/G	353	12/18/35
обед	3	Салат или закуска	Салат цезарь	салат айсберг, куриное филе (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный);соус цезарь(соус Цезарь,капперы консервированные, сыр твердый 45%, соус сливочный, анчоусы); багет пшеничный, томаты черри, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	143	17/6/5
	4	Основное блюдо + гарнир	Кебаб из баранины с томатами конфи	фарш(баранина,лук репчатый,кинза,хлеб пшеничный, кориандр, укроп , соль, перец черный);масло подсолнечное; томаты конфи(томаты, масло оливковое, сахар тростниковый, чеснок, тимьян , специи);грибная запеченные (грибочки, масло подсолнечное, тимьян, соль, прованские травы);соус томатный(перец,болгарский, томаты , сельдерей, лук репчатый, тимьян, розмарин, чеснок, паста томатная, масло оливковое, соль, перец черный);лук красный, лавры тонкий	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	210/20	358	17/21/26
ужин	5	Основное блюдо	Кхмыс карри из рыбы	филе тилапии,картофель мини,морковь,соус(молоко кокосовое, йогурт 7%,арахис сушка,мякоть,морковь,перец лайма ,паста Том Кха, лавровый лист,соль, перец черный);	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/100/30	326	32/15/17
ИТОГО										1311	

Доставка 05.09.2021 Пицца 4 сыра "	пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в сл; чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базиликка); орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27
Доставка 04.09.2021 Пицца 4 сыра ""	пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в сл; чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базиликка); орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27

	My Food Travel	Программа S	
	Дата доставки	09-10.08.2021 / 06-07.09.2021	

Д	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, рекомендуемая/нежелательная	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток Перу - Напиток из ревеня и гуавы	вода питьевая, пюре Гуава сж (гуава, сахар 10%), пюре ревеня (ревень 80%, сахар), вода, стабилизатор: камедь рожкового дерева, концентрированный сок аыроны), сахар.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	159	3/7/22
	2	Завтрак	Рисовая каша с топленым сливочным маслом	каша(молоко 3,2%,вода питьевая,рис,сахарный песок,изюм,соль),грушав,корица(напиток виноградный,сахар песок,чай каркаде,корица ,гвоздика,барыч, розмарин);изюм,мята свежая.	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/30	464	10/5/93
обед	3	Салат или закуска	с куриной печенью, тыквой и клюквенным со	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); печень куриная запеченная (печень куриная, масло подсолнечное, масло оливковое 82,5%, соль, тимьян); салат айсберг; соус луковое сж, сахар, уксус бальзамический, масло подсолнечное, кориандр, соль, розмарин, перец черный молотый); перец болгарский запеченный (перец болгарский сж, масло подсолнечное); тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы); овсячки тыквенные, клюква сушеная, салат микс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	231	12/9/21
	4	суп	Мисо суп с тофу	мисо суп (вода питьевая, паста мисо, соус устричный, водоросли вакамэ, соус соевый, бульон куриный); сыр соевый, водоросли вакамэ	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250/30	54	4/1/7
ужин	5	Основное блюдо	Крастресс- Киш порен с тыквой и белой рыбой	крастресс-киш порен (оливки 22%, тыква, филе трески, яйцо куриное, капуста брокколи на пару (капуста брокколи сж, соль), сыр творожный 65%, сыр рассольный 50%, мука пшеничная, кукуруза консервированная, сыр твердый 45%, масло подсолнечное, бульон куриный, специи,для рыбы, тимьян, паприка, мускатный орех, орегано); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); фасоль, кенийская отварная (фасоль кенийская сж, масло подсолнечное, соль); перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы); зеленый горошек сж	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/115	348	15/21/23
ИТОГО										1256	

Д	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, рекомендуемая/нежелательная	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Цитрусово-банановый сюзан	сок апельсиновый, минеральная вода с газом, банан, пюре грейпфрута сж.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	73	1/0/27
	2	Завтрак	Сырники лимонные	сырники (творог 1.8%, сыр творожный 65%, начинка лимонная, лимонное пюре (лимон, сахар), сироп мята, мята); молоко 3.2%, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло оливковое, сироп ванильный, краситель пищевой желтый); масло подсолнечное; ванильный соус (ванильный крем (молоко 3.2%, сливки 22%, желток яичный, сахар, ванилин); пюре ванины; краситель пищевой красный)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/30	386	16/18/39
обед	3	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и беконом	филе куриное сх-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный молотый); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, заправка салатная пикантная, соус крем бальзамик,масло трюфельное); сыр рассольный 50%, томаты, томаты черри, бекон, салат айсберг;салат романо, томаты вяленые, базилик, салат микс, орех кедрового ореха	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/20	234	15/17/5
	4	Основное блюдо + гарнир	Шуфалита - Мятбол из говядины с томатно-слив	мятбол (фарш (телятина, свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый, сливки 22%, чеснок, тимьян, соль, приправа универсальная) ; масло подсолнечное); томаты, соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); сыр рассольный 45%, томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	225	309	21/19/14
ужин	5	Основное блюдо	Свинина BBQ Чарсуй	свинина чарсуй (свинина, лук репчатый, имбирь, масло подсолнечное, краситель пищевой красный, соус Хойсин, чеснок, специи, приправа универсальная, перец черный молотый), томаты черри, соус Хойсин, соус (соус вустерский, вода питьевая, соус соевый, кетчуп, сухарики, сахар)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80/40	407	17/32/13
ИТОГО										1409	

	My Food Travel	Программа S	
	Дата доставки	11-12.08.2021 / 08-09.09.2021	

Д	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, рекомендуемая/нежелательная	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Клюквенный морс	вода питьевая, клюква,сахар	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	174	0/0/43
	2	Завтрак	Круассан с рукколой и копченой курицей	круассан(мука пшеничная в/с,маргарин,вода,сахар,дрожжи хлебобулочные,плотен пшеничный,сыворотка молочная сухая,соль,эмульгатор эфира глицерина и дрожжевиной в жирных кислот,аминокислоты,аскорбиновая кислота,фермент микробного происхождения);курица филе в/с,ветчина творожная 65%,сливки 22%);соус(соус цезарь,соус чеснок,масло кунжутное);яйцо куриное, салат руккола,салат кресс,семена кунжута,семена тыквенные, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	360	13/22/27
обед	3	Салат или закуска	Салат Хай-хэ	лапша рисовая (соль, масло кунжутное, кориандр, кунжут), филе куриное сх-вид(масло подсолнечное, тимьян, розмарин, соль, перец);заправка(масло кунжутное, уксус яблочный, соль,сахар, кунж); соевый соус, масло оливковое); капуста китайская, морковь,огурцы, морская капуста, кунж/	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	267	10/17/19
	4	суп	Суп Боэйвы	вода питьевая,баранина,картофель, нут консервированный, томаты, лук репчатый,фасоль отварная (фасоль, масло оливковое, соль),черосолия, паста томатная , масло подсолнечное, чеснок,соль, петрушка,укроп, аджика, базилик, тимьян, листы лайма	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	152	7/7/15
ужин	5	Основное блюдо	Австрийский штрудель с топленым картофелем	австрийский штрудель (картофель отварной (картофель, соль, тимьян, перец черный молотый), фарш (томаты в сс, филе куриное, говядина, лук репчатый жареный (лук репчатый, масло подсолнечное), соль, масло подсолнечное, кунж, сахар, зелень-укропа, кориандр молотый, перец черный); сыр 45%, тесто фило (мука пшеничная в/с, вода, крахмал кукурузный, масло растительное, клетчатка пшеничная, соль, консервант-сорбат калия, вещество для обработки муки - L - цистеин), сыр твердый 45%, мак пищевой, масло сливочное 82,5%); томаты конфи (помидоры, масло оливковое, чеснок, орегано, сахар тростниковый, тимьян); капуста брокколи сж паровая (капуста брокколи сж, соль); микрозелень	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/100	357	22/15/33
ИТОГО										1310	

Д	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, рекомендуемая/нежелательная	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Вишневый каркаде	вода питьевая ,вишня сж,сахар песок,чай каркаде	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	79	0/0/19
	2	Завтрак	Багет с лососем, яйцом и голландским соусом	хлеб пшеничный, лосось х/к, начинка (томаты вяленые, сыр творожный 60%, паприка); омлет из белка (белок яичный, соль), масло подсолнечное; омлет из желтка (желток яичный, молоко 3.2%, соль), масло подсолнечное; соус (вода питьевая, смесь горчицы, сок апельсиновый, масло оливковое 82, 5%); капуста брюссельская, соль; рукола, микрозелень	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	118/20	204	15/14/6
обед	3	Салат или закуска	Кукурузный салат "фиеста"	фасоль красная консервированная,кукуруза консервированная, соус (томаты,паста томатная,масло подсолнечное), перец болгарский,салат айсберг;томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	155/25	120	6/2/19
	4	Основное блюдо + гарнир	картофельная запеканка с говядиной и грибами	запеканка(пюре(картофель, молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,соль); начинка (фарш (телятина, лук репчатый, чеснок,зелень в асс., тимьян); шампиньоны,соус сливый, соус вустерсир,смесь сушек Дачи ГОС)); сыр твердый, сыр рассольный, масло сливочное 82,5%, яйцо куриное, манная крупа); томаты черри, укроп, петрушка, приправа универс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/15	614	39/30/48
ужин	5	Основное блюдо	Киш - порен с красной рыбой	киш(молоко 3,2%, сыр творожный 65%, яйцо куриное, сыр рассольный 50%,горчица вустерсир); филе кеты, капуста брокколи, томаты вяленые, каперсы, оливки/маслины, сыр рассольный,укроп)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/20	269	13/11/14
ИТОГО										1286	

	My Food Travel	Программа S	
	Дата доставки	13-14.08.2021 / 10-11.09.2021	

Д	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, рекомендуемая/нежелательная	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Штакатый лимонад	вода, минеральная вода с газом, сок виноградный, штакат сж, сахар, лимонный концентрат, сироп мятный	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	96	1/0/23
	2	Завтрак	Каша из булгура с вяленой клюквой	каша (молоко 3,2%, крупа пшеничная булгур, мед, сахар, соль, мускатный орех); клюква сушеная/вяленая, ядро грецкого ореха, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/5	474	15/11/79
обед	3	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и гранатом	филе куриное су-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); свекла, морковь, заправка (вода, масло подсолнечное, салатная заправка средиземноморсов, уксус столовый), грибы шампиньоны жаренные(грибы шампиньоны, масло подсолнечное,соль,чеснок, розмарин,перец черный молотый); капуста пекинская (резка),салат микс, ядро грецкого ореха	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160/20	231	14/12/16
	4	суп	Суп-лапшан	суп лапшанвода питьевая,томаты, морковь, дайкон, баклажаны, лук репчатый, перец болгарский, стебель сельдерея, томатная паста, масло подсолнечное, чеснок, бульон говяжий, аджика острая, соль, кинза, петрушка, лавровый лист, специи, перец черный, базилик, лаврина, имбирь, кориандр, кориандр(семена сх-вид (говядина, масло подсолнечное, приправа универсальная, соль, тимьян, перец черный); лапшанвеч мясорезные изделия,масло оливковое, соль,) петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	191	13/6/20
ужин	5	Основное блюдо	Чорисо - Тресса, фаршированная шпинатом,	хоц зи чорисо (филе трески, шпинат, фенхель, сыр творожный 65%; соус кочкутный,каперсы,колбаса салями чорисо)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	223	27/12/2
ИТОГО										1215	

Д	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация, рекомендуемая/нежелательная	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЭЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кисель малиновый с семенами чиа	вода питьевая, пюре малины сж (малина,сахар); сироп малиновый(сахар,вода питьевая,сироп плюсы,натуральный концентрированный сок малины, ароматизатор "малина" идентичный натуральному, лимонная кислота, ароматизатор "малина" натуральный); сахар песок, крахмал, семена чиа	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	275	94	1/1/21
	2	Завтрак	Королевская ватрушка с творожным муссом	ватрушка (начинка (творог 1.8%, сыр творожный 65%, молоко 3.2%, сахар, яйцо куриное, крупа манная, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный), тесто (мука пшеничная, масло подсолнечное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель), мак, корица);жаренье (вишня сж, сахар, пюре лимон сж, крахмал кукурузный); мюсли, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/20	443	15/19/54
обед	3	Основное блюдо+гарнир	Курица сатай в тайском соусе	курица в маринаде(филе куриное, соус тайский(масло оливковое, яйц, паста Том Кха, вода питьевая, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,кориандр, крахмал,лимонд); масло подсолнечное);соус тайский(масло оливковое, яйц, паста Том Кха, вода питьевая, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,кориандр, крахмал,лимонд); приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосоя, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/15	214	35/7/4

	4	Салат или закуска	Дим сам "Ман Ду" по-корейски	дим сам (говядина, лук репчатый, мука пшеничная в/с,вода очищенная, яйцо куриное, масло подсолнечное,соль, перец,кориандр), соус (соус чили,перо тимаянца,масло оливковое, перо лайма сок), краситель пищевой красный, краситель пищевой желтый	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	85/25	334	10/16/37
ужин	5	Основное блюдо	Индейка с кисло-сладким соусом и брокколи	индейка с кисло-сладким соусом(капуста брокколи,на пару(капуста брокколи,соль,) индейка су-вид(филе индейки,соевый соус; масло подсолнечное, соус устричный,кориандр, базьмч)соус чили,приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80/110/20	264	27/7/23
ИТОГО										1349	
		My Food Travel	Программа S								
		Дата доставки	15-16.08.2021 / 12-13.09.2021								
Д	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Абрикосово - вишневый лимонад	вода питьевая, вишня сім, сок персиковый (персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота, вода), сахар, сироп мята (сахар, вода питьевая, плюсовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота)	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	126	1/0/30
	2	Завтрак	в слоеном тесте с ветчиной, грибами и овощ	ветчина из индейки, яйцо куриное, грибы шампиньоны жареные (грибы шампиньоны, масло подсолнечное, соль, чеснок, розмарин, перец чёрный молотый); тесто бездрожжевое слоеное, сметана 20%, сыр твердый 50%, сливки 22%, сыр творожный 65%, мука пшеничная , укроп, петрушка, тимьян, каперсы консервированные, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125	304	14/21/15
обед	3	Салат или закуска	Салат "греческий" с фетой	огурцы, томаты, перец болгарский, сыр рассольный 55%, салат айсберг, заправка (масло оливковое, перо лимона, базилик, соль,) маслины, оливки, базилик,петрушка	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/15	282	6/24/7
	4	суп	Венский суп гуляш	суп гуляш (вода питьевая, картофель, перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное), лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное, бульон говяжий, мучная пассировка (мука пшеничная, масло сливочное 82,5%, смесь сухая дрожж (тас); чеснок, петрушка, соль, тмин, лавровый лист, можжевеловая ягода, перец чёрный молотый, майоран); говядина су-вид (говядина, масло подсолнечное, специя универсальная, соль, тимьян, перец чёрный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	238	12/13/19
ужин	5	Основное блюдо	Паста карбонара с копченым лососем	паста отварная (макаронные изделия, масло подсолнечное, соль, кунжут); соус молочный (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); сиюу подсолнечный, сметана грудинка, сливки 22%, сыр твердый 45%, петрушка, орегано, тимьян	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	265	516	17/32/39
ИТОГО										1465	
Д	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Медовя Сар	чай каскаемский (вода питьевая, чай зеленый с каскаемсю), вода питьевая, сироп дыня (сахар, вода питьевая , регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дыня", краситель натуральный "Куркумный комплекс"), сироп мята (сахар, вода питьевая, плюсовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота), имбирь корень, лимонная кислота	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	62	0/0/16
	2	Завтрак	Каша овсяная	каша овсяная (молоко 3,2%, овсяные хлопья, сахар, соль); соус пряно заварной (молоко 3,2%, сухая смесь заварной -крем, масло сливочное 82,5%, сироп ванильный); смородина сім, черника сім); цукаты, ядро ореха миндаль	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/40	271	7/9/40
обед	3	Салат или закуска	Заливное из курицы с горчичным крутоном	бульон (вода питьевая, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец чёрный молотый); желатин, бульон куриный, чесночная паста (чеснок, масло подсолнечное), укроп, соль, перец чёрный молотый); филе куриное су-вид (филе курицы, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец чёрный молотый); зелен из крема (сливки 22%, крем сливочный, желатин); морковь отварная (морковь, масло оливковое, соль,) горох зеленый сім; гренки (хлеб ржаной, мука) (сыр творожный 65%, горчица); куриное филе вл.чеснок маринованный, клюква сім, лук зеленый, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90/80	220	20/11/9
	4	Основное блюдо + гарнир	ойки с соусом "томато - пармиджана", мятным	лонтики индейки (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, кориандр, базьмч); соус томатный (томаты, томатная паста, вода питьевая, масло подсолнечное); перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), зеленый горошек сім, сыр твердый 50%, мята, кориандр; рис (крупа рис, масло подсолнечное, соль,)	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/150	525	37/18/53
ужин	6	Основное блюдо	сельдь, приготовленное в имбирном кисло-сла	филе сельди в маринаде (филе сельди, маринад (соус кисло-сладкий, сок апельсиновый, соус устричный, соус соевый, имбирь, соус рыбный), петрушка	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120	136	22/4/7
ИТОГО										1214	
		My Food Travel	Программа S								
		Дата доставки	17-18.08.2021 / 14-15.09.2021								
Д	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Сливовый напиток	вода питьевая,слива сім, сахар	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	88	1/0/21
	2	Завтрак	Тыквенные панкейки с кремом	панкейки (тесто (молоко 3,2%, мука пшеничная, тыква,вода питьевая ,яйцо куриное,масло оливковое, сахар,сирол Дыня, разрыхлитель, соль, краситель пищевой желтый); масло подсолнечное); начинка (сыр творожный 65%, перо маракуйи сім,перо мяеты сім, эстрагон тархун); тыква запеченная (тыква,масло подсолнечное,розмарин,прованские травы)	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170	493	10/30/45
обед	3	Салат или закуска	Чопсоя салат с брынзой	томаты, салат айсберг, огурцы, соус (вода питьевая, масло оливковое, сыр рассольный 45%, сливки 22%, сыр рассольный 55%, сыр творожный 65%, укроп); сыр рассольный 45%,перец запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян свежий), лук красный маринованный (лук красный, уксус винный,сахар)ореховый,); микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180/20	174	7/13/7
	4	суп	Суп "вятворой"	суп(сода питьевая, картофель, сливки 22%, грибы шампиньоны, морковь,лук порей, сельдерей корень,жаткох, масло сливочное 82,5%, бульон куриный,петрушка, лимонный сок концентрат (вода питьевая,лимонный сок,сахаро)ванилины), чеснок,соль, перец чёрный молотый);филе трески отвариное(филе трески, соль, специвы для рыбы); медик с маслом (медик сім,масло зеленое (масло подсолнечное,укроп,петрушка)	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	257	12/17/15
ужин	5	Основное блюдо	Метболлы из курицы	метболы(фарш(филе куриное,хлеб пшеничный, сливки 22%, масло сливочное 82,5%,бульон куриный, соль, перец чёрный молотый); масло подсолнечное, приправа универсальная);морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, тимьян прованские травы); соусоусда питьевая, лук репчатый, морковь,паста адриатская, масло подсолнечное, соус соевый, сельдерей стебель,перец болгарский,чеснок, имбирь, соус рыбный, паста карри,сахар, соль,перец чёрный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	185	344	19/22/16
ИТОГО										1356	
Д	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенов/непереносимости	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Холодный чай "массала"	вода питьевая , чай черный, чай каркаде, кардамон, имбирь, корица, гвоздика, сахар.	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	15	1/0/3
	2	Завтрак	Сырники с красной кинноа и сметанным соусом	сырники(творог 1,8%, сыр творожный 65%, абрикосы консервированные, сахар,молоко 3,2%, киноа, яйцо куриное, манная крупа,масло оливковое, апельсин, сироп ванильный);масло подсолнечное;ванильное ментовьйная, сметана 20%	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/30	498	20/25/48
обед	3	Салат или закуска	Крабовый салат с кукурузой и редисом	крабовые палочки,огурцы,майонез 25%, редис, стебель сельдерей, яйцо куриное,фенхель, кукуруза консервированная,салат айсберг, кинтоньо, шпинат мини	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	175/20	172	8/12/11
	4	Основное блюдо + гарнир	Треска по польски с лимонным соусом	филе трески, соус (соус бешамель (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,мука пшеничная, соль,тимьян);перо лимон сім, укроп,перец чёрный молотый); сметана 20%,укроп,приправа универсальная,приправа для рыбы, бульон куриный	ДА	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/40	207	26/9/5
			Картофельное пюре	картофель, молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,соль,укроп	НЕТ	Продукт может содержать: орехи, кунжут, молокосиз, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	171	3/7/24
ужин	5	Основное блюдо	Пицца Нью-Йоркер					Требует разогрева	100	306	11/18/26
				основа для пиццы (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло оливковое,соль, дрожжи хлебопекарные, сахар, соль,соль, улучш хлебопекарный E330, улучшитель мукомольно-хлебопекарный (мука пшеничная, ферментированная, ферментированная, ферментирован

ИТОГО										1354	
		My Food Travel	Программа S								
		Дата доставки	21-22.08.2021 / 18-19.09.2021								
Дн	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Хербал тропик	сок ананасовый (ананасовый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), пюре ананас сли, сироп ванильный (сахар, вода питьевая очищенная, пюксонс-фруктозный сироп, экстракт ванили, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель сахарный колер IV, антиокислитель аскорбиновая кислота), розмарин, листья лайма	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	223	2/1/53
	2	Завтрак	Кокосовые панкейки *	тесто(молоко кокосовое,мука пшеничная,яйцо куриное,масло подсолнечное,сироп кокосовый,сахар,кокосовая стружка,разрыхлитель,соль),масло подсолнечное,кусс(сыр творожный 60%, сироп кокосовый, творог 1,8%),цукаты,мята	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/30/10	410	5/19/20
обед	3	Салат или закуска	Салат с томатами и оливками	томаты,томаты черри,перец болгарский,салат айсберг,салатный микс(айсберг, лолло росса),маслины,оливки,масло оливковое,каперсы консервированные	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	179	1/17/5
	4	суп	Суп минестроне	суп минестроне (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый), картофель, капуста цветная с/м отварная (капуста цветная сли, соль), капуста брокколи с/м пароваяя (капуста брокколи сли, соль), морковь, фасоль стручковая отварная (фасоль, стручковая сли, масло оливковое, соль), перец болгарский сладкий, лук репчатый, зеленый горошек сли пароваяя, бульон куриный, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), петрушка, укроп	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	211	7/5/36
ужин	5	Основное блюдо	Окунь мясо	окунь для мисофрайе окуня, мясо паста, укроп марин ,кокарная пудра,масло оливковое,лук репчатый,соус мясно-сладкий, приправа универсальная), перец запеченный (перец, масло подсолнечное), кабачки запеченные (кабачки, масло подсолнечное, соль, прованские травы, тимьян), оливка кунжутн, мякоь	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/60	363	32/21/12
ИТОГО										1386	
Дн	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Бейлиз	вода, молоко сгущенное цельное коровье молоко, сахар-песок (сахароза), сироп ванильный (сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой), кофе (кофе натуральный растворимый/порошкообразный), кофе натуральный жареный молотый)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	204	4/4/38
	2	Завтрак	Скрэмбл с овощами колбасками вайсвурст **	скрэмбл (яйцо куриное, молоко, соль, петрушка); колбаски, соль, кетчуп, кабачки, перец болгарский, капуста брокколи, соевый соус, масло подсолнечное, майоран, перец черный; бекон с/с; петрушка.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/80	485	21/39/13
обед	3	Салат или закуска	Салат Столичнеторский	буженина,яйцо,огурцы маринованные,огурцы свежие,сметана 20%,клюква сли,лук репч,салатный микс,укроп свежий	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	150	6/11/8
	4	Основное блюдо + гарнир	Лапша по - тайски с курицей	куриное филе,рисовая лапша,перец болгарский,кабачки,китайская капуста,соус(соева питьевая,соус соевый,масло подсолнечное,соус пад тай,перо лайма с/м,мясо,сахар,арахис,арахис жареный,масло кунжутное,укроп 9%),орех арахис,соль,укроп,петрушка,розмарин,тимьян,перец черный молотый	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	259	30/14/31
ужин	6	Основное блюдо	Филе Хаку Тонкацу с брокколи	филе тилапии с/м(яйцо куриное, мука пшеничная,сухари панировочные, соль, приправа универсальная),гарнир картофельные (картофель, пшеничная мука, соль, масло подсолнечное), соус (соус Томатар, жидкий концентрат куриный, укроп яйценный, кетчуп томатный).	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/100/25	323	27/5/43
ИТОГО										1421	
Доставка 22.08.2021 Парфе с карамелизированными персиками *			парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахар, жаптох яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), брауни (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята		да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
Доставка 21.08.2021 Парфе с карамелизированными персиками **			парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахар, жаптох яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), брауни (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята		да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
		My Food Travel	Программа S								
		Дата доставки	23-24.08.2021 / 20-21.09.2021								
Дн	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Коктейль "Тропический"	сок апельсиновый(апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода),молоко 3,2%,сок ананасовый (ананасовый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода),бананы, сахар	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	149	4/3/26
	2	Завтрак	Омлет "гавос"	яичный скрэмбл (яйцо куриное ,молоко 3,2% ,соль,петрушка);грибы жареные (шампиньоны, масло подсолнечное, соль), томаты, сыр твердый 45%,ветчина из индейки,соус Цезарь	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	294	21/21/6
обед	3	Салат или закуска	Салат с тунцом и мармеладом из томатов	мини картофель запеченный (картофель черри, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, салатная заправка, масло кунжутное, укроп); перец запеченный (перец, масло подсолнечное),маринад из томатов (сок томатный, желатин, паста из бананана, агар-агар, соус тобаго, соль, краситель пищевой), салат айсберг, тунец консервированный, маслины, салат микс, ядро миндаля	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/20	188	8/11/14
	4	суп	Суп Гамбо	суп гамбо (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый), томаты в с/с, бекон, перец с/с запеченный (перец,сли, масло подсолнечное), лук репчатый, стебель сельдерея, мука пшеничная, соевый соус, сахар, масло подсолнечное, соль, зелень); рис отварной (рис, масло кунжутное, соль); куриное филе гр-ред (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный молотый)	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	317	14/15/30
ужин	5	Основное блюдо	Телячьи щечки тушеные с вишней	телячьи щечки (телячьи щечки, томаты, соус (вода питьевая, лук репчатый, морковь, смесь специй ттас, масло оливковое, петрушка, соль, тимьян.), лук репчатый,морковь,соус соевый,вишня,соус сметн,масло подсолнечное,соль,сахар, соль,петрушка); овощи (морковь, фасоль, кукуруза, перец запеченный,соус чили);дранники картофельные	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140/50/40	500	20/28/41
ИТОГО										1448	
Дн	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Чиз хейк клубничный	молоко 3,2%,сыр творожный 65%, сахар-песок, клубника сли, печенье(мука пшеничная, маргарин (растительное масло,вода, эмульгаторы,моно- и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин; соль,сахар, консервант: сорбат калия,регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета -каротин, антиокислитель (аскорбиновая кислота, альфа-токоферол);сахар,вода питьевая,крахмал кукурузный,соль обезжиренное молоко, разрыхлители (E363), гидроксиброкет натрия), ароматизаторы(" топленое молоко", кокан-гидрированное молоко*), эмульгаторы: лецитин соевый,E491); сок лимона, ванилин, соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	314	8/18/29
	2	Завтрак	Запеканка с абрикосами и персиками	творог рассыпчатый 1,8%, сыр творожный 65%,крыа манная, масло оливковое, молоко 3,2%, сахар, агар-агар, апельсины, яйцо куриное, консервированные персики и абрикосы,черносливы, изюм, краситель, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	115	302	24/24/74
обед	3	Салат или закуска	Севиче из креветок с парфе из копченого сыра	креветки,кусс из копченого сыра(сыр копченый,сливки 22 %,молоко 3,2%,соль,перец),лимонный кин-чи(масло виноградных косточек,кусс для кин-чи,соевый соус,лимонный сок,сахар,чеснок,соль,имбирь,бананы,перец черный);салат айсберг,помидоры черри,лук чипсы,зеленчковые масло подсолнечное,салат микс,салат кресс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	197	11/14/7
	4	Основное блюдо + гарнир	Куриная мякоть "ядобо" с кокосовым молоком	рис жасмин(рис, масло кунжутное, соль,); куриное филе (у-ред (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тильпия, розмарин, перец черный); соус ядобо (вода питьевая, соус томатный (томаты, паста томатная, масло подсолнечное), лук репчатый жареный, морковь запеченная (морковь, масло растительное, соль, тимьян), соевый соус, паста том-ям, крахмал, соус рыбный, чеснок, имбирь, бадьян, кардамон, корица);томаты черри, кокосовая стружка, приправа, кинза, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	220	31/8/7
ужин	6	Основное блюдо	Филе лаутуса под маринадом с морковным соусо	Филе лаутуса, соус морковный (морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян), сливки 22%, масло оливковое, сыр творожный 65%, крахмал,бананы, кинза, петрушка, сироп красный апельсин, сахар, краситель пищевой, соль, чеснок, бадьян), морковь, масло подсолнечное, укроп, петрушка, приправа универсальная, приправа для рыбы	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125/40	341	30/22/7
								Требует разогрева			
ИТОГО										1374	
		My Food Travel	Программа S								
		Дата доставки	25-26.08.2021 / 22-23.09.2021								
Дн	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Сказки из дыни	молоко 3,2%, пюре с кусочками дыни сли, (бланшированная дыня , сахар 10%,антиокислитель аскорбиновая кислота Е-300), регулятор кислотности лимонная кислота Е-330); бананы,сироп Дыня(сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дыня", краситель натуральный "Карамельный колер");краситель пищевой	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	280	222	6/7/34
	2	Завтрак	Домашняя гранола	йогурт 7%, гранола (мюсли, изюм, кокосовая стружка); вареные (клубника сли, сахар, пюре лимон); мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	45/70/25	279	8/10/40
обед	3	Салат или закуска	Салат питиарина	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); томаты-черри,перец болгарский, заправка (масло оливковое, бананы, уксус винный, сахар,соль); колбаса салями чоризо, сыр твердый 45%, каперсы, маслины, оливка, петрушка, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	302	7/25/13
	4	суп	Скотчичий суп с брусникой	вода питьевая, колбаски куриные (мясо куриное, вода, соль,поваренная пищевая, комплексная пищевая добавка (соевый белок стабилизатор е450, е452 фосфат пищевой, закусочная е1422, экстракты натуральных специй, усилитель вкуса и аромата е621, антиокислитель е300) натуральные специи (перец чили, петрушка, кедр, чеснок), морковь, грибы, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, лавровый лист, перец черный молотый), брусника, ванилин, паста томатная, бульон говяжий, масло подсолнечное,мука пшеничная, петрушка, соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	187	21/7/11
ужин	5	Основное блюдо	Мерлуза "Пармезан"	филе трески, соус шпинат, томаты черри, шпинат, сыр твердый 45%	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/40	189	28/7/3
			Запеченный картофель с укропом	картофель мини отварной (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин); укроп	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	80	85	2/4/11
ИТОГО										1264	
Дн	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Перекрестная информация (аллергены/специфика)	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражу	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Мокка	молоко 3,2%,вода питьевая,шоколад белый(сахар, растительный жир, сухое молоко, сывороточный порошок, эмульгаторы: Е492, лецитин,Е322);какао);сахар- песок, шоколад темный(какао масса, сахар, какао масло, эмульгатор-лецитин,Е322), ванилин), кофе растворимый,корица	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	206	205	5/8/28
	2	Завтрак	Каша пшенная	каша (молоко 3,2%, крупа пшено, сахар, соль); курага	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	254	7/5/45
обед	3	Салат или закуска	Салат Нодко - Салат с чукой и копырбой	лапша фунчоза отварная (лапша рисовая, соль); редис, морская капуста, капуста копырбой в маринаде (капуста копырбой, маринад(масло оливковое, сироп яблока, сли лайма)); заправка (соус ореховый, соус тонкацу, сироп огуречный, соус рыбный, масло кунжутное); микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/20	223	3/13/23
	4	Основное блюдо + гарнир	Телятина «ассоблуч» с печеными картофелем	говядина ossobuco (томаты, говядина, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, чеснок, масло подсолнечное, петрушка, бульон куриный, цедра лимона, соль, сахар, лавровый лист, орегано, розмарин, перец черный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/100	401	11/27/30
ужин	5	Основное блюдо	Пальйе можеса	филе трески, репчатый лук, морковь, соус томатный(томаты в с/с,вода питьевая,паста томатная масло подсолнечное), молоко кокосовое, перец болгарский, масло подсолнечное, приправа универсальная, кинза, куркума, петрушка, соль	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосов, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	262	18/16/12

ИТОГО									1345	
		My Food Travel	Программа S							
		Дата доставки	27-28.08.2021 / 24-25.09.2021							
S	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаSous	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток джулип	вода питьевая, смородина черная сік, минеральная вода с газом, пере малины сік (малина, сахар 10%), сироп мяты (сахар, вода питьевая, глюкозно-фруктовый сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красителе: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный), регулятор кислотности - лимонная кислота, антиокислитель аскорбиновая кислота), сахар.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	49	1/0/11
	2	Завтрак	ик с сыром и ветчиной со сливочным парфе с	тесто(молоко 3,2%, мука пшеничная,вода питьевая,яйцо куриное,масло подсолнечное,сахар,соль,разрыхлитель),начинка (соус молочный(молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная,соль,лимон), ветчина из индейки, куриное филе, огурцы маринованные ,сыр рассольный,сметана 20%, базилик	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/25	267	10/16/22
обед	3	Салат или закуска	Салат с фетой, огурцами и мятой	помидор,огурец,перец болгарский,сыр рассольный 50%,салат айсберг(помидоры черри,масло подсолнечное,паста кунжутная,лимон,укроп зеленый,базилик, мята,сахарный песок,сироп мятный,салатный микс.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	155/15	181	5/14/10
	4	суп	Картофельный суп с копченостями	вода питьевая, картофель су-вид (картофель, бульон куриный (тушка цыпленка бройлера, лук репчатый, морковь, лавровый лист, перец черный), масло подсолнечное), картофель, лук репчатый, морковь, сливки 22%, концентрат куриный, масло подсолнечное, укроп, соль, чеснечная паста (чеснок, масло подсолнечное), приправа универсальная, перец черный, жирный дым, кочуя картофельная, кукуруза, ребра свиные вп отварные (ребра свиные вп), морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, лавровый лист, перец черный); масло зеленое (масло подсолнечное, масло оливковое, петрушка), паприка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	474	11/33/34
ужин	5	Основное блюдо	Свиной рулет с трюфельным кремом	рулет(свинина,бекон,сыр твердый 45%,шампиньоны, томаты,яичцы,ц, ядро ореха арахиса, желатин,цедра лимона,соль,перец черный); трюфельный крем (молоко 3,2%, картофель, шампиньоны, масло подсолнечное, масло трюфельное, соус ворчестер,тимьян, соль, перец белый молотый),салат кресс	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/100	559	25/39/14
ИТОГО									1480	
S	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаSous	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Эпл матс	молоко миндальное(вода,миндаль 2,5%, сахар, фруктоза, регулятор кислотности (орто-фосфат калия 2-замещенный), карбонат кальция, нетральные ароматизаторы, сабелизаторы) пепланная камедь, гуаровая камедь,морская соль), сок яблочный, топинат кадмальный(сорол плоды),сахар,вода питьевая (с ущейчное витамины (аскорбиновая кислота,ретинол ацетат,колекальциферол,рыжоолого дерева,колифосфат натрия, гаптотет натрия, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат натрия, соль), сок апельсинный (апельсинный сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), молоко 3.2%	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	240	188	2/3/39
	2	Завтрак	Пирожки в асс	пшеничная мука,куриное яйцо,молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%, сметана 20%, масло оливковое, лук,картофель ,грибы шампиньоны,капуста,тимьян,соль, сахар	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	300	215	6/6/33
обед	3	Салат или закуска	Картофельный салат с хрустящим багетом	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); соус (вода питьевая, горчица, масло подсолнечное, мед, уксус столовый,кориандр картофельный, куриный концентрат),огурцы маринованные, гренки (хлеб пшеничный,масло оливковое,сметана,петрушка); Бекон (сл жареный,лук репчатый фрж, лук зеленый	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160	309	8/21/22
	4	Основное блюдо + гарнир	Стиф Фидо - Тушеная говядина с брокколи	тушеная говядина(говядина,морковь,масло подсолнечное,лук репчатый,грибы шампиньоны,соус томатный(томаты,вода питьевая,паста томатная,масло подсолнечное),мучная пассеровка(мука пшеничная,вода питьевая,масло сливочное 82,5%,сахар,соль),брокколи(брокколи,бананы,сельдерей,сахарный песок,пендика, корица,мускатный орех,соль,чеснок,экзоненциальная ягода),томаты черри,укроп,брокколи,соль	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/15/150	317	20/18/21
ужин	5	Основное блюдо	Гадра с креветками	гадра с креветками (креветки, пшеничная мука, вода, яичный порошок, пуплорей,кориандр,клейковина,соль,кунжутное масло, чеснок, имбирь, сушеный шлинет), соус (майонез 25%, томатный кетчуп,соус чили,соус шарифра,сарсо кудлочный)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	135/25	368	20/17/33
ИТОГО									1397	
		My Food Travel	Программа XS							
		Дата доставки	02.08.2021 / 29-30.08.2021 / 26.09.2021							
XS	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаSous	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Арахисовый коктейль	молоко 3.2%, арахис жаренный, паста арахисовая (жаренный арахис, сахар, менее 2% гидрированные растительные масла (рапсовое и хлопковое), соль), паста ореховая (сахар, растительный жир, лесной орех, сухое обезжиренное молоко, обезжиренный какао-порошок, эмульгатор: лецитины, ароматизатор натуральный), мороженое (вода питьевая, сахар, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, замонитель молочного жира (фракционированный и дезодорированные растительные масла, антиокислитель тиосфосфоты, концентрат свеклы), сыворотка молочная сухая , комплексная пищевая добавка (эмульгатор - моно- и дитлицериды жирных кислот, стабилизаторы: гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, карбоксиметилцеллюлоза), ароматизатор пищевой "Баналь")	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	424	17/29/23
	2	Завтрак	Каша кукурузная	каша (молоко 3,2%, крупа кукурузная, сахар, масло сливочное 82,5%, соль), цукаты, мята	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	297	9/7/50
обед	3	Салат или закуска	Салат с морепродуктами	салат айсберг, перец запеченный (перец сік, масло подсолнечное); заправка для салата (соус "старая слива", масло подсолнечное, соус соевый, соус чили); морской коктейль (кальмар 64% (тушкоа 32%, щупальца 32%), мясо мидий 20%, осьминог 9%, креветка 8%), томаты черри, мандарины консервированные, ядро миндального ореха, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/25	154	3/9/15
	4	суп	Суп по-пекински "	вода питьевая , грибы шампиньоны,яйцо куриное,морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян), фасоль китайская стеручая (фасоль, масло оливковое, соль), перец болгарский запеченный (перец, болгарский, масло подсолнечное), жирный концентрат куриный, соевый соус, сахар, приправа универсальная, масло кунжутное, масло подсолнечное, крахмал картофельный, соль, паприка острая, куриное филе су-вид (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный), лапша рисовая, соль.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	132	8/7/10
ИТОГО									1007	
XS	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаSous	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток "красный дракон"	сок персиковый(персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота, вода), минеральная вода с газом, пюре питайя сік(питайя красная, сахар 10%),базилик свежий, лимонный концентрат	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	57	0/0/14
	2	Завтрак	Молочная гречневая каша с курагой	каша (молоко 3.2%, крупа гречневая, сахар, соль), курага, фисташки сушеные	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/15	263	8/4/48
обед	3	Салат или закуска	Салат с языком	язык говяжий отварной (язык говяжий, лук репчатый, морковь, чеснок, лавровый лист, можжевеловая ягода, соль, бадьян, пиздика, перец черный молотый); чайное яйцо (яйцо куриное, чай, соус соевый, сахар, шкура лимона, бадьян); заправка (майонез 25%, крем сливочный, горчица, петрушка); олива маринованная,салат айсберг, перец болгарский, огурцы свежие, огурцы маринованные, микрозелень.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/20	199	11/14/7
	4	Основное блюдо + гарнир	Рагу из индейки с рисом и кокосовым соусом + Лапша соба с ку	рагу из индейки (филе индейки су-вид (филе индейки, соус соевый, масло подсолнечное, соус устричный, корица,бадьян); молоко кокосовое, морковь, лук репчатый, бейлоунт 2,4%, беклананы, перец болгарский, сливки 22%, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный); лапша рисовая, соль, паста том ям, карри, рыбный соус, соль, крахмал, петрушка, укроп, кинза, сумах); соба отварная (лапша гречневая,масло кунжутное, соус соевый, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	160/100	472	24/24/40
ИТОГО									991	
Доставка 30.08.2021 Лапша с курицей и креветками "				рис на курином бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый);рис жасмин,соль,шафран);филе куриное (су-вид) филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин, перец черный);(помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец калапеньо, петрушка, соль,шафран,перец черный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57
Доставка 29.08.2021 Лапша с курицей и креветками ""				рис на курином бульоне (куриный бульон(вода, лук репчатый, морковь, картофель, куриный бульон,чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый);рис жасмин,соль,шафран);филе куриное (су-вид) филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян,розмарин, перец черный);(помидоры,креветки, перец болгарский, зеленый горошек,масло подсолнечное,перец калапеньо, петрушка, соль,шафран,перец черный, салат кресс.	НЕТ	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, моллюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	398	26/7/57
		My Food Travel	Программа XS							
		Дата доставки	03-04.08.2021 / 31.08.2021 / 01.09.2021							
XS	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаSous	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Цюрбет клубника-базилик	вода питьевая, клубника сік, минеральная вода с газом, сироп клубничный (сахар, вода питьевая, глюкозно-фруктовый сироп, концентрированный сок клубники, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизаторы, красителе натуральные), краситель пищевый, регулятор кислотности: цитат натрия, аскорбиновая кислота, краситель сахарный колер IV, комплексная пищевая добавка "мышиный красный" (красителе: понсо, азорубин, тартразин, индигокармин, желтый "солнечный закат", черный блестящий, соль), сахар, базилик, сок лимона	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	112	1/0/27
	2	Завтрак	с с тостами монтрачилло с фруктовым компот	бисквит монтрачилло(яйцо куриное, мука менделевая,мука пшеничная,мед, молоко 3.2%, курага,чернослив,изюм, масло подсолнечное ,сода,уксус винный, разрыхлитель, соль), сливки шантийи (на растительных маслах), вишня сік 5%, сахарный песок,кружкал картофельный ,пюре лимон, цукаты, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	70/40	426	6/21/54
обед	3	Салат или закуска	нат фитуш из огурца и редиса с заправкой зат	редис,огурцы,салат айсберг, соус (масло оливковое, петрушка, пюре лимон,приправа затар,соль,,томаты черри, сумах,мята, укроп	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	230	1/23/5
	4	суп	Суп из телятины с горчицей	суп (вода питьевая ,картофель,пассировка мучная (мука пшеничная ,масло сливочное 82,5%); морковь,лук репчатый,бульон куриный,горчица,бульон говяжий масло подсолнечное,петрушка,чеснок); телятина су-вид (телятина,масло подсолнечное,приправа,соль,тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	178	11/10/12
ИТОГО									945	
XS	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаSous	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Смузи на овсяном молоке с лесными ягодами	молоко 3.2% (молоко нормализованное), молоко овсяное (вода, овес 15%), бананы, варенье из черники (вода, черника сік, смородина черная сік, сахар), мед, лимонный концентрат(вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, свекольный сахар, регулятор кислотности, лимонная кислота, соль поваренная пищевая, натуральный ароматизатор "лимон", консервант бензоат натрия)	нет	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	152	3/1/35
	2	Завтрак	Омлет с томатами	омлетная смесь (яйцо куриное,молоко 3.2%, соль,) томаты, томаты черри, масло подсолнечное,петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/60-15	227	11/18/6
обед	3	Салат или закуска	ай - Салат из картофеля и курицы с тамарин	картофель со специями (масло оливковое, паприка, карри, куркума, соль, тимьян); куриное филе (масло подсолнечное, соль, тимьян, перец черный молотый), салат айсберг, сельдерей, заправка (соус терияки, масло оливковое, тимьян, сорс лар-тай, соус рыбный, бананы, масло кунжутное); перец запеченный (перец болгарский красный, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), кедр орехи кешью, микрозелень.	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180	231	13/11/21
	4	Основное блюдо + гарнир	Аравачие из рыб в пуповой панировке	аравачие(филе окуня,филе трески,хлеб пшеничный,лук репчатый,икра тобико, молоко 3.2%, сыр творожный 65%,соус устричный, соль, соевый соус, перец черный молотый) панировка (яйцо куриное,молоко 3.2%, сухари панировочные, мука пшеничная, соль, перец черный молотый), масло подсолнечное,соус(молоко 3.2%, масло сливочное 82,5%,мука пшеничная, пюре лимон сік,укроп,тимьян,соль,перец черный молотый),апельсин	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110/30-15	242	24/15/60
			Апельсиновый рис	рис, сок апельсиновый, апельсины, масло подсолнечное,соль,куркума,паприка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	231	
ИТОГО									1083	
		My Food Travel	Программа XS							
		Дата доставки	05-06.08.2021 / 02-03.09.2021							
XS	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдаSous	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кофейный стингрейн	вода питьевая, напиток виноградный (виноградный сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), сахар , кофе растворимый, бадьян, корица	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	141	1/0/34
	2	Завтрак	Сырник с манго и малиной	сырники (творог 1,8%, сыр творожный 65%, молоко 3.2%, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный); гель малина зеркальный, наполнитель фруктаор манго, масло подсолнечное	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	70/20	220	9/9/25
обед	3	Салат или закуска	Салат со шпротами	яйцо куриное, картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); морковь, шпроты консервированные, соус (майонез 25%, шафран); салат "айсберг", сыр твердый 45%, лук зеленый, укроп	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/25	326	12/25/13
	4	суп	Сырный суп с фрикадельками	куриные фрикадельки (филе куриное, молоко 3.2%, лук репчатый, соль, перец черный молотый); суп (вода питьевая, картофель, сыр плавленый 55%, грибы шампиньоны, морковь, лук репчатый, бульон куриный, масло сливочное 82,5%, чеснок,укроп, соль, тимьян, лавровый лист, майоран, перец черный молотый);колбаски куриные	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, моллюски, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температура +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	226	18/11/14

ИТОГО										913	
XS	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекеркопсы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Лимонад из смородины с розмарином	вода питьевая, перо смородина красная сли (красная смородина, сахар 11,1%), сахар, сироп имбирный (сахар, вода питьевая, тонизирующий сироп, имбирь молотый, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, комплексная пищевая добавка "Тиксотин С" (декстрогеля: гуммиарабик, ксантановая камедь), розмарин, лимонная кислота	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	108	0/0/26
	2	Завтрак	Питаи - Мусс из красного дракона с гранолой	йогурт 7%, перо дракон (перо пчи, перо ревеня, свекла, сироп розе); гранола (хлопья овсяные, сироп кленовый, вишня вяленая, клюква сушеная, кокосовая стружка, мёд, масло подсолнечное); кокос, клубника сли, семена чиа, пчи консервированные, микропаёлки.	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	200	247	9/11/28
обед	3	Салат или закуска	Мексиканский салат с кроветами из чернио	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); кроветы (фарш: колбаса салями, сыр твердый 45%), соусы панировочные, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное); морковь запеченная (морковь, масло подсолнечное, соль, тимьян); огурцы маринованные, колбасон, заправка (соус (майонез 25%, шафран), горчица, соус вончестер, петрушка, паприка); салат "айсберг", томаты свежие, листовой овощ мангольд,	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190/20	365	13/26/21
	4	Основное блюдо + гарнир	тауу - Шашлык из курицы на лаваше+Овощи с	курица шаш тауу (филе куриное, масло подсолнечное, бульон куриный, соль, хедджиан,тимьян,приправа универсальная, мускатный орех, кунжут, имбирь, паприка, орегано); аджика (соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное), перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); аджика классическая, приправа универсальная); лаваш тонкий (мука пшеничная , вода питьевая, соль,); укроп свежий, сухая; перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян)	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/20/80	377	35/18/19
ИТОГО										1097	
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	07-08.08.2021 / 04-05.09.2021								
XS	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекеркопсы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Сбитень с облепихой	вода питьевая, бадьян, облепиха, апельсины, мёд,сахар,имбирь,гвоздика	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	156	1/3/31
	2	Завтрак	Творожная запеканка с песочным крастом	запеканка(творог 1.8%, сыр творожный 65%,молоко 3,2%, сахар,куриное яйцо, манная крупа, масло сливочное, апельсины, сироп ванильный);тесто(мука пшеничная,масло сливочное 82,5%, сахар , яйцо куриное,разрыхлитель теста); мак пищевой, корица, варенье(вишнёвое сли,сахар), кремкант кукурузный,перо лимона сли; мята свежая	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/30	462	15/19/58
обед	3	Салат или закуска	Салат "Кедрич" из печеных овощей	перец запеченный (перец болгарский сладкий, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), баклажаны запеченные (баклажаны, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян); заправка (вода, масло подсолнечное, заправка "пикантная", соус для мяс чи, сливый соус, кориандр молотый), томаты конфи (томаты, масло оливковое, чеснок, орегано, сахар тростниковый, тимьян), капуста краснокочанная, сушеный, лук красный (репа (лук красный, соль, орегано, чеснок), базилик, кинза	нет	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	145	148	2/9/16
	4	суп	Чаудер с морепродуктами	суп чаудер (бульон куриный (вода, филе куриное, морковь, петрушка, лук репчатый, соль), картофель, сливки 22% (сливки нормализованные) , морковь, лук репчатый, бекон, томаты, масло подсолнечное, бульон куриный, соль, орегано, паприка, укроп, перец чёрный); кета отварная (филе кеты сли, соль); морской коктейль отварной (креветки 64% (полоски 32%, щупальца 32%, мясо мидий 20%, осьминог 8%, креветка 8%), соль)	да	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	300	17/19/14
ИТОГО										1066	
XS	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекеркопсы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток из тамаринда	вода питьевая , черника сли, сахар песок, перо тамаринда (мякоть тамаринда, вода, консервант бензоат натрия), лимонный концентрат (вода питьевая очищенная, концентрированный лимонный сок, самсовочный сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, соль поваренная пищевая, натуральный ароматизатор "Лимон", консервант бензоат натрия);	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	131	1/0/31
	2	Завтрак	Оладьи из гречневой муки с лососем и сметанко	тесто(молоко 3,2%,мука пшеничная, мука гречневая, яйцо куриное,сахар , разрыхлитель теста, масло подсолнечное, соль, вода питьевая); сметана 20%, шпинат сли, перо из водоросли, микропаёлки.	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	100/30/20/5	353	12/18/35
обед	3	Салат или закуска	Салат цезарь	салат айсберг, куриное филе (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец чёрный);соус цезарь(соус ;Цезарь,капперсы консервированные, сыр твердый 45%, соус сливый, анчоусы); бекон (бекон, бульон куриный, томаты черри, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	143	17/6/5
	4	Основное блюдо + гарнир	Кебаб из баранины с томатами конфи	фарш(баранина,лук репчатый,яичко,хлеб пшеничный, огурецкр, сухари ,соль, перец чёрный);масло подсолнечное; томаты конфи(томаты, масло оливковое, сахар тростниковый, чеснок, тимьян , орегано);рубленые запеченные (кабачки, масло подсолнечное, томаты, соль, прованские травы);соус томатный(перец болгарский, томаты , сельдерей, лук репчатый, тимьян, розмарин, чеснок, паста томатная, масло оливковое, соль, перец чёрный);лук красный, лаваш тонкий	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	210/20	358	17/21/26
ИТОГО										985	
Доставка 05.09.2021 Пицца 4 сыра *				пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в сл:, чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец чёрный молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базилика), орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27
Доставка 04.09.2021 Пицца 4 сыра **				пицца (тесто для пиццы, соус (томаты в сл:, чеснок, кинза, сахар, масло подсолнечное, соль, перец чёрный молотый), сыр рассольный 50%, сыр 45%, сыр твердый 45%, сыр с голубой плесенью, заправка (масло подсолнечное, паста из базилика), орегано), базилик	нет	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	110	321	15/17/27
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	09-10.08.2021 / 06-07.09.2021								
XS	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекеркопсы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток Перу - Напиток из ревеня и гуавы	вода питьевая, перо Гуава сли (гуава, сахар 10%), перо ревеня (ревень 80%, сахар, вода, стабилизатор: камедь рожкового дерева, концентрированный сок аыроглы), сахар.	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	159	3/7/22
	2	Завтрак	Рисовая каша с топленным сливочным маслом	каша(молоко 3,2%,вода питьевая,рис,сахарный песок,соль,соль,)грушы,мармелад(напиток винограднный,сахар песок,чай каркаде,корица,гвоздика,бадьян, розмарин);ядра,ягоды,мята свежая.	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/50	464	10/6/93
обед	3	Салат или закуска	Н с куриной печенью, тыквой и клюквенным со	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); печень куриная запеченная (печень куриная, масло подсолнечное, масло оливковое 82,5%, соль, тимьян); салат айсберг, соус оливка сли, сахар, уксус бальзамический, масло подсолнечное, крахмал, соль, розмарин, перец чёрный молотый); перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное); тыква запеченная (тыква, масло подсолнечное, розмарин, прованские травы); семечки тыквенные, клюква сушеная, салат микс	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/20	231	12/9/21
	4	суп	Мисо суп с тофу	мисо суп (вода питьевая, паста мисо, соус устричный, водоросли вакамо, соус соевый, бульон куриный); сыр соевый, водоросли вакамо	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250/30	54	4/1/7
ИТОГО										908	
XS	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекеркопсы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Цитрусово-банановый смузи	#SEF1	ная кислота, вода), минеральн	НЕТ	Продукт может содержать ешки, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, с	Не требует разогрева	260	73	1/0/27
	2	Завтрак	Сырники лимонные	#SEF1	, лимонное перо (лимон, сахар ятный); масло подсолнечное, м ное), перо вишны, краситель	ДА	Продукт может содержать ешки, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, с	Требует разогрева	140/30	386	16/18/39
обед	3	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и беконом	филе куриное с/-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец чёрный молотый); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, заправка салатная пикантная, соус крем бальзамик,масло трюфельное); сыр рассольный 50%, томаты, томаты черри, бекон, салат айсберг;салат розовно, томаты вяленые, базилик, салат микс, ядро кедрового ореха	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110/20	234	15/17/5
	4	Основное блюдо + гарнир	Биффало - Мятбол из говядины с томатно-слив	мятбол (фарш (телятина, свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый, сливки 22%, чеснок, тимьян, соль, приправа универсальная), масло подсолнечное); томаты, соус томатный (томаты, вода питьевая, паста томатная, масло подсолнечное); сыр рассольный 45%, томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	225	309	21/19/14
ИТОГО										1002	
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	11-12.08.2021 / 08-09.09.2021								
XS	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекеркопсы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Клюквенный морс	вода питьевая, клюква,сахар	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	174	0/0/43
	2	Завтрак	Круассан с рукколой и копченой курицей	круассан(мука пшеничная в/с,маргарин,вода,сахар,дрожжи хлебобелковые,тесто пшеничный,сыворотка молочная сухая,соль,эмульгатор эфира глицерина и дицитратной и жирных кислот,аминокислотыта,аскорбиновая кислота,фермент микробного происхождения);куриное филе в/с ,ветчина; творожный 65%,сливки 22%);соус(соус цезарь,соус чили,масло кунжутное);яйцо куриное,салат руккола,салат кресс,семена кунжута,семена тыквенные, сыр твердый 45%	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130	360	13/22/27
обед	3	Салат или закуска	Салат Хай-из	папыа рисовая (соль, масло кунжутное, кунжут, кунжут), филе куриное с/-вид(масло подсолнечное, тимьян, розмарин, соль, перец);заправка(масло кунжутное, уксус яблочный, соль,сахар, кунжут, соевый соус, масло оливковое), капуста китайская, морковь,огурцы, морская капуста, кунжут	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	267	10/17/19
	4	суп	Суп Бозбаш	вода питьевая,баранина,картофель, нут консервированный, томаты, лук репчатый,фасоль отварная (фасоль, масло оливковое, соль,чеснок, паста томатная, масло подсолнечное,чеснок,соль, петрушка,укроп, аджика, базилик, тимьян, листы лайма	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	152	7/7/15
ИТОГО										953	
XS	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекеркопсы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Вишневый каркаде	вода питьевая ,вишня сли,сахар-песок,чай каркаде	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	79	0/0/19
	2	Завтрак	Багет с лососем, яйцом и голландским соусом	хлеб пшеничный, лосось х/к, начинка (томаты вяленые, сыр творожный 60% (паприка); салат из белка (белок яичный, соль), масло подсолнечное; салат из желтка (желток яичный, молоко 3,2%, соль,); масло подсолнечное; соус (вода питьевая, смесь голландская, сок апельсиновый, масло оливковое 82, 5%); капуста брюссельская, соль; рукола, микрозелень	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	118/20	204	15/14/6
обед	3	Салат или закуска	Кукурузный салат "Фиеста"	фасоль красная консервированная ,кукуруза консервированная, соус (томаты,паста томатная,масло подсолнечное), перец болгарский;салат айсберг;томаты черри	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/20	120	6/2/19
	4	Основное блюдо + гарнир	картофельная запеканка с говядиной и грибами	запеканка(перо(картофель, молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,соль); начинка (фарш (телятина, лук репчатый, чеснок,зелень в асс., тимьян); шампиньоны,соус сливый, соус вончестер,смесь специ Дикие грибы (перец чёрный, соль, сушёный лук), сыр рассольный, масло сливочное 82,5%, яйцо куриное, манная крупа); томаты черри, укроп, петрушка, приправа универс	НЕТ	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/15	614	39/30/48
ИТОГО										1017	
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	13-14.08.2021 / 10-11.09.2021								
XS	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предупреждение: информация аллергенности	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве. Брекеркопсы	выход	Ккл	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Шпинатный лимонад	вода, минеральная вода с газом, сок яменсовый, шпинат сли, сахар, лимонный концентрат, сироп мятный	нет	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	96	1/0/23
	2	Завтрак	Каша из булгура с вяленой клюквой	каша (молоко 3,2%, крупа пшеничная булгур, мед, сахар, соль, мускатный орех); клюква сушеная/вяленая, ядро грецкого ореха, мята	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	400/5	474	15/11/79
обед	3	Салат или закуска	Салат с куриной грудкой и гранатом	филе куриное с/-вид (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец чёрный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян); свекла, морковь, заправка (вода, масло подсолнечное, сахарная заправка (средневинегарная, уксус столовый), орбы шампиньоны вареные(грибы шампиньоны, масло подсолнечное,соль,чеснок, розмарин,перец чёрный молотый); капуста пекинская,гранат;салат микс, ядро грецкого ореха	ДА	Продукт может содержать орешки, кунжута, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160/20	231	14/12/16

	4	суп	Суп-лапшан	суп лапшанвода питьевая,томаты, морковь, дайкон, баклажаны, лук репчатый, перец болгарский, стебель сельдерея, томатная паста, масло подсолнечное, чеснок, бульон говяжий, аджика острая, соль, специи, петрушка, лавровый лист, сухие, перец черный, бадьян, гвоздика, имбирь, корица, кориандр(семена) су вид,(говядина, масло подсолнечное, приправа универсальная, соль, специи, перец черный); лапшаяс мясорыжие изделия,масло оливковое, соль,) петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	191	13/6/20
ИТОГО										992	
ХS	№	День 2	Бренд	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдапосуда	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Кисель малиновый с семенами чиа	вода питьевая, пюре малины с/м (малина,сахар); сироп малиновый(сахар,вода питьевая,сироп глюкозы,натуральный концентрированный сок малины, ароматизатор "малина" идентичный натуральному, лимонная кислота, ароматизатор "малина" натуральный); сахар песок, крахмал, семена чиа	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	275	94	1/1/21
	2	Завтрак	Королевская ватрушка с творожным муссом	ватрушка (начинка (творог 1,8%, сыр творожный 65%, молоко 3,2%, сахар, яйцо куриное, крупа манная, масло оливковое, апельсины, сироп ванильный), тесто (мука пшеничная, масло подсолнечное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель, мак, корица)(жареные (вышит с/м, сахар, перо лимон с/м, крахмал кукурузный); мюсли, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/25	443	15/19/54
обед	3	Основное блюдо+гарнир	Курица сатай в тайском соусе	курица в маринаде(филе куриное, соус тайский(масло оливковое, мёд, паста Том Кха, вода питьевая, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,кориандр, крахмал,камфора), масло подсолнечное);соус тайский(масло оливковое, мёд, паста Том Кха, вода питьевая, соус соевый, имбирь, соус устричный, чеснок,кориандр, крахмал,камфора); приправа универсальная	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/15	214	35/7/4
	4	Салат или закуска	Дим сам "Мин Ду" по-корейски	дим сам (говядина, лук репчатый, мука пшеничная в/с,вода очищенная, яйцо куриное, масло подсолнечное,соль, перец,кориандр), соус (соус чили,перо тамаринда,масло оливковое, перо лайма с/м); краситель пищевой красный, краситель пищевой желтый	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	85/25	334	10/16/37
ИТОГО										1085	
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	15-16.08.2021 / 12-13.09.2021								
ХS	№	День 1	Бренд	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдапосуда	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Абрикосово - вишневый лимонад	вода питьевая, вишня с/м, сок персиковый (персиковое пюре, яблочное пюре, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота, вода), сахар, сироп мята (сахар, вода питьевая, глюкозный сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиоксиданты (аскорбиновая кислота)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	126	1/0/30
	2	Завтрак	в слоеном тесте с ветчиной, грибами и овощ	ветчина из индейки, яйцо куриное, грибы шампиньоны жареные (грибы шампиньоны, масло подсолнечное, соль, чеснок, розмарин, перец чёрный молотый); тесто бездрожжевое слоеное, сметана 20%, сыр твердый 50%, сливки 20%, сыр твердый 65%, мука пшеничная , укроп, петрушка, специи, специфицированные, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	125	304	14/21/15
обед	3	Салат или закуска	Салат "греческий" с фетой	огурцы, томаты, перец болгарский, сыр рассольный 55%, салат айсберг, заправка (масло оливковое, перо лимона, базилик, соль,) маслины, оливки, базилик,петрушка	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	135/15	282	6/24/7
	4	суп	Венский суп гуляш	суп гуляш (вода питьевая, картофель, перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное); лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное, бульон куриный, лук репчатый, мука пшеничная, специи (перец душистый, перец чёрный молотый), соль, сахар, уксус, лавровый лист; мозаика(мякоть свиная (лопатка), перец чёрный молотый, шалфей); пассерованный лук репчатый, масло подсолнечное, специи (перец душистый, перец чёрный молотый), соль, сахар, лавровый лист; московская(ягода вида, перец чёрный молотый, шалфей); пассерованный лук репчатый, масло подсолнечное, специи (перец душистый, перец чёрный молотый)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	238	12/13/19
ИТОГО										950	
ХS	№	День 2	Бренд	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдапосуда	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Мидори Сар	чай зеленый (вода питьевая, чай зеленый с жасмином), вода питьевая , сироп дыня (сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дыня", краситель натуральный "Кервельный колер"), сироп мята (сахар, вода питьевая, глюкозный сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиоксиданты (аскорбиновая кислота), имбирь корень, лимонная кислота.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	62	0/0/16
	2	Завтрак	Каша овсяная	каша овсяная (молоко 3,2%, овсяные хлопья , сахар, соль); соус (крем заварной (молоко 3,2%, сухая смесь заварной -крем, масло сливочное 82,5%, сироп ванильный) смородина с/м, черника с/м); цукаты, ядро ореха миндаль	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/40	271	7/9/40
обед	3	Салат или закуска	Запеканка из курицы с горчичным крутоном	бульон (вода питьевая, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец чёрный молотый); начинка: бульон куриный, чеснечная паста (чеснок, масло подсолнечное), укроп, соль, перец чёрный молотый); фарш куриное: су вид (фарш куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец чёрный молотый); яйцо из курицы (сливки 22%, цыпленок, желтки); морковь отварная (морковь, масло сливочное, соль,) горох зеленый с/м, сливки (слой рыжий, муус (сыр творожный 65%, пармезан), куриное филе в/с,чеснок маринованный, клюква с/м, лук зеленый, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	90/80	220	20/11/9
	4	Основное блюдо + гарнир	Рыба с соусом "томато - пармеджана", мятным	лоатинки индейки (фарш индейки, соус сливый, масло подсолнечное, соус устричный, корица, бадьян); соус томатный (томаты, томатная паста, вода питьевая, масло подсолнечное); перец болгарский запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян), зеленый горошек с/м, сыр твердый 50%, мята, крахмал; рис (крупа рис, масло подсолнечное, соль,)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150/150	525	37/18/53
ИТОГО										1078	
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	17-18.08.2021 / 14-15.09.2021								
ХS	№	День 1	Бренд	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдапосуда	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Сливовый напиток	вода питьевая,слива с/м, сахар	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	88	1/0/21
	2	Завтрак	Тыквенные панкейки с кремом	панкейки (тесто (молоко 3,2%, мука пшеничная, тыква,вода питьевая,яйцо куриное,масло оливковое, сахар,сироп Дыня, разрыхлитель, соль, краситель пищевой желтый), масло подсолнечное) ; начинка (сыр творожный 65%, перо мандарин с/м,перо манго с/м, эстрагон (перо);) тыква запеченная (тыква,масло подсолнечное,розмарин,прованские травы)	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	170	493	10/30/45
обед	3	Салат или закуска	Чопса салат с брынзой	томаты, салат айсберг, огурцы, соус (вода питьевая, масло оливковое, сыр рассольный 45%, сливки 22%, сыр рассольный 55%, сыр рассольный 55%, укроп); сыр рассольный 45%,перец запеченный (перец болгарский, масло подсолнечное, прованские травы, тимьян свежий), лук красный маринованный (лук красный, уксус винный,сахар,розмарин);, микрозелень	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	180/20	174	7/13/7
	4	суп	Суп "вагерзой"	суп(вода питьевая, картофель, сливки 22%,грибы шампиньоны,морковь,лук порей, сельдерей корень,жаркое, масло сливочное 82,5%, бульон куриный,петрушка, лимонный сок концентрат (вода питьевая,лимонный сок,сахаро-ванилиты), чеснок,соль, перец чёрный молотый) фарш трески,отварной(фарш трески, соль, приправы для рыбы) ; мидии с маслом (мидии с/м,масло зеленое (масло подсолнечное,укроп,петрушка)	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	257	12/17/15
ИТОГО										1012	
ХS	№	День 2	Бренд	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдапосуда	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Холодный чай "массала"	вода питьевая , чай черный, чай каркаде, кардамон, имбирь, корица, гвоздика, сахар.	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	15	1/0/3
	2	Завтрак	Сырники с красной киноа и сметанным соусом	сырники(творог 1,8%, сыр творожный 65%, абрикосы консервированные, сахар,молоко 3,2%, киноа, яйцо куриное, манная крупа,масло оливковое, апельсин, сироп ванильный);масло подсолнечное;ванильная сметана 20%	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	180/30	498	20/25/48
обед	3	Салат или закуска	Крабовый салат с кукурузой и редисом	крабовые палочки,огурцы,майонез 25%, редис, стебель сельдерей, яйцо куриное,фенхель, кукуруза консервированная,салат айсберг, мангольд, шпинат мини	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	175/20	172	8/12/11
	4	Основное блюдо + гарнир	Треска по польски с лимонным соусом	филе трески, соус (соус бешамель (молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%,мука пшеничная, соль, тимьян);перо лимон с/м, укроп,перец чёрный молотый); сметана 20%,укроп,приправа универсальная,приправа для рыбы, бульон куриный	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/40	207	26/9/5
			Картофельное пюре	картофель, молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,соль,укроп	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100	171	3/7/24
ИТОГО										1063	
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	19-20.08.2021 / 16-17.09.2021								
ХS	№	900-1100	Бренд	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдапосуда	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Огуречный лимонад	вода питьевая, огурцы свежие, сироп огуречный (сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Огурец",краситель натуральный "Хлорофилл"), сироп мятный (сахар, вода питьевая, глюкозный сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный, регулятор кислотности - лимонная кислота), антиоксиданты - аскорбиновая кислота), лимон, мята, краситель пищевой	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	265	48	0/0/11
	2	Завтрак	Малиновое суфле с кремом	маффин (яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, масло подсолнечное, сироп ванильный, разрыхлитель,ядро грецкого ореха, соль, корица); крем (сыр творожный 50%,сыр творожный 65%) ,джем (малина с/м, сахар, перо лимон, мята), творог 1.8%, сыр творожный 65%, ядро грецкого ореха, мята	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	95/30	351	9/17/41
обед	3	Салат или закуска	ивовым маслом и сельдью, замаринованной в	свекла,картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное,соль,розмарин,прованские травы);морковь запеченная (морковь,масло подсолнечное,соль,тимьян); тыква запеченная(тыква,масло подсолнечное, розмарин, прованские травы);сельдь маринованная(филе сельди,маринованный(филе сельди,маринад)(капитан винеграрный, лук красный, уксус винный,сахар,лавровый лист, специя, перец черный молотый);,зеленый горошек, огурцы маринованные, соусмасло подсолнечное,сметана подсолнечная,перо лимона,сметана льна,чеснок,сахар,соль,) укроп,сатат микс	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	190/30/20	349	11/23/24
	4	суп	Грибной суп с картофелем	вода питьевая, картофель, соус молочный(молоко 3,2%, сливки 22%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, соль, тимьян); сельдерей корень, морковь, грибы шампиньоны жаренные(грибы шампиньоны, масло подсолнечное, чеснок,соль,розмарин, перец чёрный молотый); лук репчатый, грибы вешенки жаренные (грибы вешенки, масло оливковое, тимьян); масло подсолнечное, соль, бульон грибной, укроп, петрушка	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	226	6/13/22
ИТОГО										974	
ХS	№	День 2	Бренд	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдапосуда	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Апероп Спритц	вода питьевая, сок апельсиновый(апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), перо красное сикодиевое(красное сикодиева, сахар 11,1%),сироп апельсиновый(сахар, вода питьевая, глюкозно-фруктовый сироп, концентрированный сок апельсина, ароматизаторы, регулятор кислотности лимонная кислота, загуститель (камедь(фр), сахар, розмарин	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	275	106	11/0/25
	2	Завтрак	Фритата с индейкой	фритата (запечная смесь (яйцо куриное, молоко 3,2% (молоко пастеризованное), соль, базилик сушеный, перец чёрный молотый); фарш индейки су вид (фарш индейки, соевый соус, масло подсолнечное, соус устричный, бадьян, корица); сыр рассольный 50%, сыр рассольный 45%, томаты, маслины консервированные, томаты вялеными, сыр твердый 45%, масло подсолнечное); соус томатный (томаты в с/с, чеснок, кинза, масло подсолнечное, сахар, соль, перец чёрный молотый), укроп	да	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	140	292	23/20/6
обед	3	Салат или закуска	Салат с курицей и черносливом	бедро куриное запеченное (бедро куриное, масло подсолнечное,соевый соус);соевый соус концентрат, вода питьевая) ; соль, чеснок, орегано);морковь по-корейски;(грибы шампиньоны жаренные(грибы шампиньоны, масло оливковое, тимьян);соус (приправа для морковки по-корейски,масло подсолнечное);огурцы, салат "Розанна" черносливсиньгуля лимонная петрушка	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	145	283	10/21/12
	4	Основное блюдо + гарнир	Курица Тика с кабачками	курица Тика (фарш куриное, сметана 20%, масло оливковое, имбирь,чеснок, соль, кардамон, кориандр молотый, лавровый лист, смесь специй тандури масала, куркума, кумин);кабачок запеченный (кабачок, масло подсолнечное, соль, тимьян,прованские травы); томаты черри	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	120/100	418	35/27/9
ИТОГО										1099	
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	21-22.08.2021 / 18-19.09.2021								
ХS	№	День 1	Бренд	Состав блюда	Присутствующие информация аллергенсодержащие	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве блюдапосуда	выход	Ккал	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Хербал тропик	сок ананасовый (ананасовый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), пюре ананас с/м, сироп ванильный (сахар, вода питьевая очищенная, глюкозно-фруктовый сироп, экстракт ванили, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель сахарный колер IV, антиоксиданты, аскорбиновая кислота), розмарин, листья лайма	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	223	2/1/53
	2	Завтрак	Кокосовые панкейки *	тесто(молоко кокосовое,мука пшеничная ,яйцо куриное,масло подсолнечное,сироп кокосовый,сахар,кокосовая стружка,разрыхлитель,соль,) масло подсолнечное;муусс(сыр творожный 65%, сироп кокосовый, творог 1,8%),цукаты,мята	НЕТ	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	80/30/10	410	5/19/20
обед	3	Салат или закуска	Салат с томатами и оливками	томаты,томаты черри,перец болгарский,салат айсберг;салатный микс(айсберг, полло росса),маслины,оливки,масло оливковое,каперсы консервированные	ДА	Продукт может содержать орехи, кунжут, молокосея, ракообразных, рыбы, сельдерея, соя, яиц, мо	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	140	179	1/17/5

	4	суп	Суп минестроне	суп минестроне (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый), картофель, капуста цветная с/м отварная (капуста цветная с/м, соль), капуста брокколи с/м паровая (капуста брокколи с/м, соль), морковь, фасоль стручковая (фасоль, соль), перец стручковый (перец, соль), масло оливковое, соль), перец болгарский сладкий, лук репчатый, зеленый горошек консервированный (горошек, сок горошка), бульон куриный, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый), петрушка, укроп	нет	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	250	211	7/5/36
ИТОГО										1023	
ХП	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотрение информация аллергопатологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражка	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Бейлиз	вода, молоко сгущенное (цельное коровье молоко, сахар-песок (сахароза)), сироп ванильный (сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой)), кофе (кофе натуральный растворимый/порошкообразный, кофе натуральный жареный молотый)	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	204	4/4/38
	2	Завтрак	Скрэмбл с овощами колбасками вайсвурст **	скрэмбл (яйцо куриное, молоко, соль, петрушка); колбаски, соль, сатуэ, кабачок, перец болгарский, капуста брокколи, сливой соус, масло подсолнечное, майоран, перец черный; бекон с/с; петрушка	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/80	485	21/35/13
обед	3	Салат или закуска	Салат Стекровенгерский	буженина,яблоки,огурцы маринованные,огурцы свежие,сметана 20%,хлопка с/м,крен,горчица,салатный микс,укроп свежий	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/20	150	6/11/8
	4	Основное блюдо + гарнир	Лапша по - тайски с курицей	куриное филе,рисовая лапша,перец болгарский,кабачок,китайская капуста,соусоюда пильевая ,соус соевый,масло подсолнечное,соус под-тай,перо лейлка с/м,мясо,сахар,крахмал картофельный,масло кунжутное,уксус 9%),орех арахис,соль,укроп,петрушка,розмарин,тимьян,перец черный молотый	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	259	30/14/31
ИТОГО										1098	
	Доставка 22.08.2021 Парфе с карамелизированными персиками *			парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахар, желток яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), бриошь (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль)), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
	Доставка 21.08.2021 Парфе с карамелизированными персиками **			парфе (парфе (сыр творожный 65%, пюре персика, яйцо куриное, сахар, желток яичный, сметана 20%, сироп персиковый, кокосовая стружка, крахмал кукурузный, ядро ореха миндаля), бриошь (масло сливочное 82,5%, шоколад темный, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, соль)), персики карамелизированные (персики консервированные, сахар тростниковый), мята	да	Продукт может содержать следы орехов, злаков, арахиса, горчицы, кунжута, молюсков, ракообразных, рыбы, сельдерея, сои, яиц, молока и продукты их переработки.	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	130/30	472	9/29/44
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	23-24.08.2021 / 20-21.09.2021								
ХП	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотрение информация аллергопатологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражка	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Коктейль "Тропический"	сок апельсиновый(апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода),молоко 3,2%,сок ананасовый (ананасовый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода),бананы, сахар	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	270	149	4/3/26
	2	Завтрак	Омлет "гавос"	яичный оромбэт (яйцо куриное ,молоко 3,2% ,соль,петрушка);грибы жаренные (шампиньоны, масло подсолнечное, соль), томаты, сыр твердый 45%,ветчина из индейки,сорс Цезарь	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	294	21/21/6
обед	3	Салат или закуска	Салат с тунцом и мармеладом из томатов	мини картофель запеченный (картофель чедер, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы); заправка (вода питьевая, масло подсолнечное, салатная заправка, масло кунжутное, укроп); перец запеченный (перец, масло подсолнечное);мармелад из томатов (сок томатный, желатин, паста из бананова, ананаг-вар), соус тобаго, соль, красилитель пищевой), салат айсберг; тунец консервированный, маслины, салат микс, ядро миндаля	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	125/20	188	8/11/14
	4	суп	Суп Гамбо	суп гамбо (бульон (вода, морковь, картофель, лук репчатый, бульон куриный, жидкий бульон куриный, чеснок, лавровый лист, петрушка, тимьян, перец черный молотый), томаты в с/с, бекон, перец сладкий запеченный (перец сладкий, масло подсолнечное), лук репчатый, стебель сельдерея, мука пшеничная, соевый соус, сахар, масло подсолнечное, соль, аромат); рис отварной (рис, масло кунжутное, соль); куриное филе су-вид (куриное филе, масло подсолнечное, соль, розмарин, тимьян, перец черный молотый)	нет	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	310	317	14/15/30
ИТОГО										948	
ХП	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотрение информация аллергопатологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражка	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Чиз хейк клубничный	молоко 3,2%,сыр творожный 65%, сахар-песок, клубника с/м, печенье(мука пшеничная, маргарин (растительное масло,вода, эмульгатор),яйцо) и дитемаркеры жирных кислот, соевый лецитин, соль,сахар, консервант сорбат калия,регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета -каротин, антиокислитель (аскорбиновая кислота, альфа-токоферол);сахар,вода питьевая,крахмал кукурузный,сухое обезжиренное молоко, разрыхлители (E363(I), гидроксибутанат натрия), ароматизаторы(" топленое молоко", конди-тарское молоко"); эмульгаторы: лецитин соевый,E491); сок лимона, ванилин, соль	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	314	8/18/29
	2	Завтрак	Запеканка с абрикосами и персиками	творог рассыпчатый 1,8%, сыр творожный 65%,крупа манная, масло оливковое, молоко 3,2%, сахар, ягар-ягар, апельсины, яйцо куриное, консервированные персики и абрикосы,черносливы, изюм, красилитель, мята	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	115	302	24/24/74
обед	3	Салат или закуска	Севиче из креветок с парфе из копченого сыра	креветки,кусс из копченого сыра(сыр копченый,сливки 22 %,молоко 3,2%,соль,перец),лимонный сик-чи(масло виноградных косточек,соус для сик-чи,соевый соус),лимонный сок,сахар,чеснок,соль,имбирь,бананы,перец черный);салат айсберг,помидоры черри,лук-порей,масло подсолнечное,салат микс,салат кресс	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	110	197	11/14/7
	4	Основное блюдо + гарнир	Куриная мясоть "ардобе" с кокосовым молоком	рис жасмин(рис, масло кунжутное, соль); куриное филе (у-вид) (филе куриное, масло подсолнечное, соль, тимьян, розмарин, перец черный); соус ардобе (вода питьевая, соус томатный (томаты, паста томатная, масло подсолнечное), лук репчатый жареный, морковь, запеченная (морковь, масло растительное, соль, тимьян), соевый соус, паста том-ян, крахмал, соус рыбный, чеснок, имбирь, бадьян, кардамон, корица);томаты чедер, кокосовая стружка, приправа, инжир, кунжут	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	150	220	31/8/7
ИТОГО										1033	
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	25-26.08.2021 / 22-23.09.2021								
ХП	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотрение информация аллергопатологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражка	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Смузи из дыни	молоко 3,2%, пюре с кусочками дыни сик, (бланшированная дыня, сахар 10%,антиокислитель аскорбиновая кислота E-300, регулятор кислотности лимонная кислота E-330) бананы,сироп Дынн(сахар, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор натуральный "Дынн", краситель натуральный "Каротиновый колер");краситель пищевой	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	280	222	6/7/34
	2	Завтрак	Домашняя гранола	йогурт 7%, гранола (мюсли, изюм, кокосовая стружка); вареные (клубника с/м, сахар, пюре лимон); мята	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	45/70/25	279	8/10/40
обед	3	Салат или закуска	Салат пятирянка	картофель мини запеченный (картофель мини, масло подсолнечное, соль, розмарин, прованские травы.) томаты-черри,перец болгарский, заправка (масло оливковое, бальзам, уксус винный, сахар,соль,) колбаса салями-чоризо, сыр твердый 45%, оливкы, маслины, оливки, петрушка, микрозелень	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	120/20	302	7/25/13
	4	суп	Охотничий суп с брусникой	вода питьевая, колбаски куриные (мясо куриное, вода, соль,пожаренная пшеница, комплексная пищевая добавка (сожный белок стабилизатор е450, е452 фосфат пищевой, закусителя е1422, экстракты натуральной специй, усилитель вкуса и аромата е621, антиокислитель е300) натуральные специи (перец чили, петрушка, вода, чеснок, морковь, грибы шампиньоны, брусника сто, горох зеленый, перец, запеченный (перец,болгарский сик, масло подсолнечное); лук репчатый, напитки виноградный, паста томатная, бульон говяжий, масло подсолнечное,мука пшеничная, петрушка, соль	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	187	21/7/11
ИТОГО										990	
ХП	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотрение информация аллергопатологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражка	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Мокка	молоко 3,2%,вода питьевая ,шоколад белый(сахар, растительный жир, сухое молоко, сывороточный порошок, эмульгаторы: E492, лецитин,(S322),ванилин),сахар- песок, шоколад темный(какао масса, сахар, какао масло, эмульгатор:лецитин,(S322), ванилин), кофе растворимый,корица	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	206	205	5/8/28
	2	Завтрак	Каша пшенная	каша (молоко 3,2%, крупа пшено, сахар, соль,) курага	ДА	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	200	254	7/5/45
обед	3	Салат или закуска	Салат Нодко - Салат с чукой и кольраби	лапша фунчоза отварная (лапша рисовая, соль); рис, морская капуста, капуста кольраби в маринаде (капуста кольраби, маринад(масло оливковое, сироп яблока, сок лайма)); заправка (соус ореховый, соус томато, сирон ягодный, соус рыбный, масло кунжутное); микрозелень	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/20	223	3/13/23
	4	Основное блюдо + гарнир	Телятина «ассобуко» с печеным картофелем	говядина особбуко (говядина, лук репчатый, морковь, сельдерей стебель, чеснок, масло подсолнечное, петрушка, бульон куриный, цедра лимона, соль, сахар, лавровый лист, орегано, розмарин, перец черный молотый); картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян)	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	130/100	401	11/27/30
ИТОГО										1083	
		My Food Travel	Программа XS								
		Дата доставки	27-28.08.2021 / 24-25.09.2021								
ХП	№	День 1	Блюдо	Состав блюда	Предусмотрение информация аллергопатологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражка	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Напиток джулеп	вода питьевая, смородина черная сик, минеральная вода с газом, пюре малины сик (малина, сахар 10%), сироп мяты (сахар, вода питьевая , глюконо-дельтолактон сироп, экстракт мяты перечной, ароматизатор, комплексная пищевая добавка "зеленый" (вода, красители: тартразин, желтый хинолиновый, синий патентованный), регулятор кислотности - лимонная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота), сахар.	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	49	1/0/11
	2	Завтрак	ик с сыром и ветчиной со сливочным парфе с	тесто(молоко 3,2%, мука пшеничная,вода питьевая,яйцо куриное,масло подсолнечное,сахар,соль,разрыхлитель) ,ветчина (сорс молочный(молоко 3,2%, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная,соль,тимьян), ветчина из индейки, куриное филе, специи маринованные ,сыр рассольный),сметана 20%, бекон	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	85/25	267	10/16/22
обед	3	Салат или закуска	Салат с фетой, огурцами и мятой	помидор,огурец,перец болгарский,сыр рассольный 55%,салат айсберг,помидоры черри,масло подсолнечное,паста кунжутная,лимон,уксус винный,бекатас, мята,сахарный песок,сироп ягетный,салатный микс	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	150/15	181	5/14/10
	4	суп	Картофельный суп с копченостями	вода питьевая, картофель су-вид (картофель, бульон куриный (тушка цыпленка бройлера, лук репчатый, морковь, лавровый лист, перец черный), масло подсолнечное), картофель, лук репчатый, морковь, сливки 22%, концентрат куриный, масло подсолнечное, укроп, соль, чесночная паста (чеснок, масло подсолнечное), приправа универсальная, перец черный, жидкий дым, специи картофельные, кукурузу, ребра свиные в/к отварные (ребра свиные в/к, морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, лавровый лист, перец черный); масло зелеон (масло подсолнечное, масло оливковое, петрушка), паприка.	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	300	474	11/33/34
ИТОГО										971	
ХП	№	День 2	Блюдо	Состав блюда	Предусмотрение информация аллергопатологическая	Аллергены	Условия хранения и сроки годности	Информация о разогреве, бракеражка	выход	ЖЦ	Б/Ж/У
завтрак	1	Напиток	Эпл -матс	молоко миндальное(вода,миндаль 2,5%, сахар, фруктоза, регулятор кислотности (орто-фосфат калия 2-замещенный), карбонат кальция, натуральные ароматизаторы, сабилизаторы(пектиновая камедь, гуаровая камедь,морская соль), сок яблочный, топпинг карамельный(сорт глюкозы,сахар,вода питьевая,утяжелитель молоко),красилитель пектин,ароматизаторы, стабилизаторы-эмульгаторы(камедь, розмарин,лецитин,фосфат натрия, лактитол натрия, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат натрия, соль), сок апельсиновый (апельсиновый сок, сахар, регулятор кислотности - лимонная кислота, вода), молоко 3.2%	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	260	188	2/3/39
	2	Завтрак	Пирожки в асс	пшеничная мука,куриное яйцо,молоко 3,2%,масло сливочное 82,5%,сметана 20%,масло оливковое;тыква,картофель,грибы шампиньоны,капуста,тимьян,соль, сахар.	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	300	215	6/6/33
обед	3	Салат или закуска	Картофельный салат с хрустящим багетом	картофель запеченный (картофель, масло подсолнечное, соль, тимьян.) соус (вода питьевая, горчица, масло подсолнечное, мед, уксус столовый,крахмал картофельный, куриный концентрат),грудки маринованные, специи (хлеб пшеничный,масло оливковое,орегано,паприка); бекон (х) жаренный,лук репчатый фрш, лук запечный	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Не требует разогрева	160	309	8/21/22
	4	Основное блюдо + гарнир	Стиф Фидо - Томленая говядина с брокколи	томленная говядина(говядина,морковь,масло подсолнечное,лук репчатый,грибы шампиньоны,соус томатный(томаты,вода питьевая,паста томатная,масло подсолнечное);жучная пассеровка(мука пшеничная,вода питьевая,масло сливочное 82,5%,смесь,ремантаж);бастаньеты,сельдерей,сахарный песок,пюрарка, корица,мускатный орех,соль,чеснок,можжевеловая ягода),томаты черри,укроп,брокколи,соль	НЕТ	при температуре +2+6°С в течение 48 часов.	Требует разогрева	100/15/150	317	20/18/21
ИТОГО										1029	