

МЕНЮ

18 ноября 2025 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	4,62	10,00	2,90	119,45	0,31
2008	8	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	0,84	3,95	3,42	52,82	3,11
2008	1	БАТОН	30	2,34	0,29	14,34	69,53	0,00
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,61	2,73	10,68	76,97	0,42
Итого			420	10,41	16,97	31,34	318,77	3,84
II Завтрак								
2008	2	ЯБЛОКО	35	0,12	0,12	3,03	13,92	3,09
Итого			35	0,12	0,12	3,03	13,92	3,09
Обед								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	40	1,10	2,44	2,63	36,93	3,90
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ НА М/К БУЛЬОНЕ	200	4,22	2,29	12,89	89,16	2,73
2008	299	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	7,46	11,84	22,92	228,24	11,56
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,01	0,21	13,48	65,23	0,00
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3,48	0,46	18,01	95,33	0,00
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,10	0,01	14,60	60,65	1,77
Итого			715	18,37	17,25	84,53	575,54	19,96
Полдник								
	9	ВАРЕНЕЦ	110	3,19	2,76	4,51	58,31	0,88
2008	10	ПЕЧЕНЬЕ	35	2,63	3,44	26,10	146,28	0,00
Итого			145	5,82	6,20	30,61	204,59	0,88
Ужин								
2008	258	МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА С ТВОРОГОМ	160	7,72	9,04	16,59	179,98	0,94
2008	366	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366	60	0,98	3,38	8,27	67,09	0,12
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,01	0,32	20,19	97,75	0,00
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,18	2,33	9,73	67,76	0,41
Итого			450	13,89	15,07	54,78	412,58	1,47
Всего				48,61	55,61	204,29	1 525,40	29,24

Перфилова А.О. 2/10-00

Руденко О.В.,