

МЕНЮ
20 февраля 2024 г.**Ясли 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	140	5,1	10,1	3,8	125	0,4
2008	8	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	42	0,8	3,7	3,2	50	2,9
2008	1	БАТОН	20	0,9	0,1	5,6	27	0
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,2	0,1	38	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	150	3	3,2	9,4	77	0,5
Итого			357	9,9	21,3	22,1	317	3,8
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
Обед								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	40	0,9	2,1	2,2	31	3,2
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ	180	4,6	1,6	14	88	2,9
2008	299	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	165	9,1	11,6	24,3	240	12,2
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,2	0,1	7,8	38	0
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,3	13,5	72	0
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	150	0,1		9,5	40	1,6
Итого			595	18,5	15,7	71,3	509	19,9
Полдник								
	9	ВАРЕНЕЦ	137	4,1	3,5	5,8	75	1,14
2008	10	ПЕЧЕНЬЕ	35	2,7	3,5	26,5	149	0
Итого			172	6,8	7	32,3	224	1,14
Ужин								
2008	2	ЯБЛОКО	50	0,2	0,2	4,5	21	4,6
2008	258	МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА С ТВОРОГОМ	110	10,9	7,8	12,1	183	0,8
2008	366	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366	20	0,8	2,3	5,3	46	0,1
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,2	0,1	7,8	38	0
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	1,7	1,7	6,9	49	0,3
Итого			350	14,8	12,1	36,6	337	5,8
Всего				51	56,3	182,5	1473	34,64

Модестова О.Б.

Руденко О.В.,