

МЕНЮ

25 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	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,06	7,79	30,85	219,37	0,58
2008	1	БАТОН	30	2,35	0,29	14,43	69,94	0,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	6	0,06	4,98	0,06	45,00	0,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	2,27	2,29	12,63	79,27	0,38
Итого			416	10,74	15,35	57,97	413,58	0,96
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,81	0,16	16,36	69,66	3,24
Итого			150	0,81	0,16	16,36	69,66	3,24
Обед								
2007	20	САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ	30	0,77	2,34	2,27	33,12	1,02
2008	103	СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ НА МК БУЛЬОНЕ	200	2,01	1,60	10,82	66,08	8,92
2012	292	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ	50	10,73	10,31	5,25	156,84	0,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,06	3,40	21,77	129,99	10,70
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,72	0,29	18,19	88,07	0,00
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,26	0,43	16,89	89,39	0,00
2008	401	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	190	0,43	0,10	17,94	75,06	0,00
Итого			700	22,98	18,47	93,13	638,55	20,64
Полдник								
2008	435	КЕФИР	120	3,61	0,12	4,81	37,21	1,19
2008	10	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,25	2,94	22,32	125,10	0,00
Итого			150	5,86	3,06	27,13	162,31	1,19
Ужин								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНО-РИСОВАЯ	170	10,08	11,15	19,11	219,41	0,28
2008	366	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366	50	0,82	2,84	5,50	50,65	0,10
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,00	0,21	13,38	64,75	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,09	0,00	6,98	28,23	0,02
Итого			440	12,99	14,20	44,97	363,04	0,40
Всего				53,38	51,24	239,56	1 647,14	26,43

Перфилова А.О.

Руденко О.В.,