



МЕНЮ

26 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 ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,24	7,02	26,28	191,88	0,59
2008	1	БАТОН	30	2,38	0,30	14,59	70,73	0,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	6	0,06	4,98	0,06	45,00	0,00
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,83	2,96	9,16	73,72	0,46
Итого			416	11,51	15,26	50,09	381,33	1,05
II Завтрак								
2008	2	ЯБЛОКО	50	0,17	0,17	4,14	19,00	4,22
Итого			50	0,17	0,17	4,14	19,00	4,22
Обед								
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	30	0,42	1,53	1,38	21,53	7,77
2008	75	БОРЩ НА М/К БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	200/0/5	1,36	2,53	6,82	55,69	6,68
1996	375	БЕФСТРОГАНОВ	50	5,87	5,48	1,46	78,57	0,00
2008	181	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,42	3,97	31,68	180,30	0,00
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,91	0,20	12,79	61,89	0,00
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,30	0,44	17,08	90,40	0,00
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	190	0,00	0,00	7,84	31,33	0,00
Итого			695	17,28	14,15	79,05	519,71	14,45
Полдник								
	9	ВАРЕНЕЦ	120	3,47	3,00	4,91	63,47	0,96
	21	ПЛЮШКА	80	6,04	9,90	44,56	290,99	0,11
Итого			200	9,51	12,90	49,47	354,46	1,07
Ужин								
к/к	23	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ	25	0,76	0,05	1,58	9,70	1,00
к/к	24	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	200	6,01	7,44	10,12	133,56	2,71
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,86	0,31	19,18	92,84	0,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	0,12	0,00	10,89	44,72	0,64
Итого			435	9,75	7,80	41,77	280,82	4,35
Всего				48,22	50,28	224,52	1 555,32	25,14

Перфилова А.О.

Руденко О.В.,