

МЕНЮ

16 мая 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								
2012	2 / 3	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	1,92	2,83	21,31	91,61	2,42
2008	189 / 31	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	205	5,10	6,80	27,90	232,00	0,50
2008	323 / 31 (А)	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)	150	3,00	4,31	31,73	177,65	0,00
2012	392 / 6	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
Итого			431	7,02	9,63	57,61	357,61	2,92
II Завтрак								
2008	442 / 22	СОК ЯБЛОЧНЫЙ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	179	0,89	0,18	18,04	82,14	3,57
2004	685 / 6 (А)	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,19	0,00	11,64	47,30	0,04
Итого			179	0,89	0,18	18,04	82,14	3,57
Обед								
2012	33 / 29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	45	0,74	2,70	3,72	42,41	1,77
2012	73 / 45	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	4,20	6,19	11,51	120,86	5,68
2008	89 / 45 (А)	РАССОЛЬНИК (аллергики)	200	3,96	5,52	11,39	111,57	5,67
2012	310 / 53	СУФЛЕ КУРИНОЕ	65	9,85	11,63	2,26	152,95	0,40
2008	272 / 65 (А)	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА) (аллергики)	35	5,48	6,18	5,22	98,75	0,00
2012	205 / 58	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	125	3,40	2,89	16,49	103,53	0,00
2012	ТК№047 / 13	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	180	0,12	0,12	21,72	88,20	0,70
2022	ТК №19	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
2022	ТК №20	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	0,00
Итого			675	21,89	24,48	79,20	624,95	8,55
Полдник								
2022	ТК№011 / 26	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,30	0,00	1,00	5,60	1,60
2012	276 / 66	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	140	16,63	15,68	16,06	205,49	8,17
2012	ТК№044 / 10	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,36	0,00	25,00	102,00	0,30
2022	ТК №19	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	2,04	0,24	12,72	61,20	0,00
2008	464 / 63	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	45	3,57	6,67	23,31	159,14	0,00
Итого			430	22,90	22,59	78,09	533,43	10,07
Всего				52,70	56,88	232,94	1 598,13	25,11

повар

Прудникова О.П.