

МЕНЮ
28 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								
2012	2 / 3	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	1,94	2,86	21,52	92,51	2,45
2008	189 / 31	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	205	5,10	6,80	27,90	232,00	0,50
2012	392 / 6	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
Итого			431	7,04	9,66	57,82	358,51	2,95
II Завтрак								
2008	442 / 22	СОК ЯБЛОЧНЫЙ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	184	0,92	0,18	18,57	84,60	3,68
2004	685 / 6 (А)	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	175	0,07	0,00	11,43	45,96	0,01
Итого			184	0,92	0,18	18,57	84,60	3,68
Обед								
2012	33 / 29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	55	0,89	3,22	4,44	50,62	2,11
2012	73 / 45	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	4,52	7,49	11,72	136,64	5,71
2008	89 / 45 (А)	РАССОЛЬНИК (аллергики)	200	4,00	5,68	11,46	113,54	5,68
2012	310 / 53	СУФЛЕ КУРИНОЕ	115	18,58	19,66	2,58	261,45	0,44
2012	205 / 58	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	135	3,60	3,06	17,46	109,62	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	23	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
2022	ТК №20	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	28	1,88	0,75	12,90	66,00	0,00
Итого			751	31,29	34,50	81,42	763,53	8,96
Полдник								
2022	ТК№011 / 26	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	44	0,30	0,00	1,00	5,60	1,60
2012	276 / 66	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	145	16,80	15,84	16,22	207,65	8,26
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	28	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			442	23,07	22,75	78,25	535,59	10,16
Всего				62,32	67,09	236,06	1 742,23	25,75

Шеф повар

Прудникова О.П.