

МЕНЮ
5 октября 2026 г.
Сад (Карп-го, 21)

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2011	18/4	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (крупa гречневая , молоко , вода , сахар песок, соль, масло сливочное)	180	6,9	3,7	27,9	179	0,2
2011	12/10	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай , молоко , сахар песок, вода)	200	1,7		11,7	60	0,2
2011		БАТОН С МАСЛОМ (батон с каратином , масло сливочное)	35/5	2,4	5,6	15,7	116	0
Итого			420	11	9,3	55,3	355	0,4
II Завтрак								
2011		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	455					0
Итого			455					0
Обед								
2011	10/3	МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ (морковь, масло сливочное , сметана , мука , сахар песок, соль, вода)	30	0,4	1,2	2,6	23	0
2011	2/2	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ И МЯСОМ (свекла, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, картофель, мука , масло растительное, сахар песок, соль, вода , сметана , мясо говядины б/к)	250/10	4	7,1	13,3	130	11,3
2011	9/7	БИТОЧКИ (КОТЛЕТЫ) РЫБНЫЕ (рыба минтай , батон с каратином , яйца куриные , соль, молоко)	100	14	1,9	7,6	106	0,2
2011	45/3	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупa рис круглый 1 кг фас-ка , вода , соль, масло сливочное)	130	3,2	2,7	33,8	156	0
2011	4/10	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА (курага , изюм, сахар песок, вода)	200	0,3		18,4	71	0
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	23	1,8	0,2	8,7	47	0
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	30	2	0,4	9,9	52	0
Итого			773	25,7	13,5	94,3	585	11,5
Полдник								
2011	2/6	ОМЛЕТ ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ (яйца куриные , молоко , соль, картофель)	70	4,7	3,2	6,6	75	2,9
2011	11/10	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай , сахар песок, вода , лимон)	200	0,1		9,2	36	0
2011		ХЛЕБ (хлеб «валетек 8»)	18	1,4	0,2	6,9	37	0
Итого			288	6,2	3,4	22,7	148	2,9
Всего				42,9	26,2	172,3	1088	14,8