

МЕНЮ
6 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								
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (молоко сгущенное гост)	22					0
2011	14/5	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ (творог , крупа рис круглый 1 кг фас-ка , вода , сахар песок, яйца куриные , сухари панировочные, масло растительное, сметана , соль, масло сливочное)	95	6,4	7,3	22,4	182	0
2011	13.10	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко , сахар песок, вода)	200	3,3	0,5	14	85	0,3
2011	1/13	ХЛЕБ С МАСЛОМ (масло сливочное , хлеб «валетек 8»)	20/5	1,6	3,2	8,1	66	0
Итого			342	11,3	11	44,5	333	0,3
II Завтрак								
2011		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	560					0
Итого			560					0
Обед								
2011	12/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное , соль, вода , сметана , мясо говядины б/к)	250/10/5	3,9	4,3	11,9	98	5,7
2011	9/8	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (печень говяжья, масло растительное, сметана , масло сливочное , мука , вода , соль)	100	15,4	13,2	3,8	198	0,4
2011	43/3	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия , масло сливочное , соль, вода)	150	5,4	3,6	34,5	191	0
2011	2/10	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК (яблоки, сахар песок, вода)	200	0,1	0,1	17,6	72	1,2
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	22	1,7	0,2	8,2	44	0
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	31	2	0,4	10,2	53	0
Итого			768	28,5	21,8	86,2	656	7,3
Полдник								
2008		ВАФЛИ (вафли в ассортименте)	40	1,3	1,1	32,4	137	0
2004	233	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА (кисель (концентрат) , сахар песок, вода)	200			6,5	25	0
Итого			240	1,3	1,1	38,9	162	0
Всего				41,1	33,9	169,6	1151	7,6