

МЕНЮ
9 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	22/2	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (крупа рис круглый 1 кг фас-ка , молоко , вода , масло сливочное , сахар песок, соль)	180	3,2	3,8	12,8	97	0
2011	14/10	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок нерастворимый "русский" , молоко , сахар песок, вода)	200	3,9	3,5	22,9	135	0
2011	1/13	БАТОН С МАСЛОМ (батон с каратином , масло сливочное)	26/4	1,9	3,7	13,4	91	0
Итого			410	9	11	49,1	323	0
II Завтрак								
2011		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	515					0
Итого			515					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	7/2	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КРУПОЙ И СМЕТАНОЙ НА К/Б (капуста белокочанная, крупа рис круглый 1 кг фас-ка , морковь, лук репчатый, масло растительное, соль, вода , сметана)	250	2,1	5,7	10,3	97	11,9
2011	5/11	СОУС МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ (ВАРИАНТ 2) (молоко , мука , масло сливочное , вода , морковь, лук репчатый, соль)	30	0,6	1,8	2	26	0
2011	6/9	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ОТВАРНЫМ МЯСОМ КУР С ОВОЩАМИ (картофель, яйца куриные , кура охлажденная, лук репчатый, морковь, масло сливочное , соль, масло растительное)	205	22	20,5	29,3	381	15,5
2011	6/10	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И ШИПОВНИКА (изюм, сахар песок, вода , шиповник сухой)	200	0,3	0,1	21,5	87	3,9
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	30	2,3	0,3	11,2	60	0
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	34	2,2	0,4	11,2	58	0
Итого			779	29,9	30	88,1	732	31,3
Полдник								
2011		КРУАССАНЫ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ (круасаны ул. с вареной сг.)	83	6,2	2,4	42,4	216	0
2004	255	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко)	181	5,2	0,1	7	70	0,5
Итого			264	11,4	2,5	49,4	286	0,5
Всего				50,3	43,5	186,6	1341	31,8