

МЕНЮ
12 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	43-2/3	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ (макаронные изделия , масло сливочное , соль, сыр полутвердый)	135	7,6	5,7	28	195	0,1
2011	11/10	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай , сахар песок, вода , лимон)	200	0,1		9,2	36	0
2011		БАТОН (батон с каратином)	36	3	1,2	20,5	105	0
Итого			371	10,7	6,9	57,7	336	0,1
II Завтрак								
2011		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	440					0
Итого			440					0
Обед								
2011	14/2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, зеленый горошек 425 гр. "скатерть самобранка", масло растительное, соль, вода , сметана)	250	1,9	6,5	10,4	109	0
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	14/7	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ (рыба минтай , молоко , мука , масло сливочное , соль, яйца куриные)	120	17,7	5,1	3,9	134	0
2011	45/3	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа рис круглый 1 кг фас-ка , вода , соль, масло сливочное)	130	3,1	2,4	32,1	147	0
2011	6/10	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (компот сухофрукты , сахар песок, вода , шиповник сухой)	200	0,4	0,2	22,8	95	15,8
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	44	3,4	0,4	16,5	88	0
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	47	3,1	0,6	15,8	82	0
Итого			821	30,2	17	103,5	681	15,8
Полдник								
2008	204	БИТОЧКИ МАННЫЕ С ЯБЛОКАМИ (крупа манная, сахар песок, масло сливочное , молоко , яйца куриные , соль, яблоки)	100	6,6	2,5	38,2	211	1,6
2004	233	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА (кисель (концентрат) , сахар песок, вода)	200			6,5	26	0
Итого			300	6,6	2,5	44,7	237	1,6
Всего				47,5	26,4	205,9	1254	17,5