

МЕНЮ
13 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	14/4	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (крупa ячневая, молоко , сахар песок, соль, вода , масло сливочное)	180	5,5	3	29,2	174	0,2
2011	13/10	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко , сахар песок, вода)	200	3,2	0,5	13,9	84	0,3
2011	1/13	БАТОН С МАСЛОМ (батон с каратином , масло сливочное)	45/5	3	5,6	20	137	0
Итого			430	11,7	9,1	63,1	395	0,5
II Завтрак								
2011		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	515					0
Итого			515					0
Обед								
2011	5/2	СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ (свекла, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сахар песок, вода , соль, сметана , сушеная зелень, лавровый лист)	250	2,1	5,5	14,6	116	0
2011	11/8	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА КУР (кура охлажденная, масло сливочное , лук репчатый, мука , соль, вода)	85	12,5	15,1	1,1	187	1
		КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупa перловая, масло сливочное , соль, вода)	150	4,7	4,5	33,6	188	0
2011	1/10	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ИЗЮМА (яблоки, изюм, сахар песок, вода)	200	0,1		18,3	74	0,2
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	29	2,2	0,3	10,9	58	0
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	34	2,2	0,4	11,2	58	0
Итого			748	23,8	25,8	89,7	681	1,2
Полдник								
2011	5/5	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (творог , мука , яйца куриные , сахар песок, масло сливочное , соль)	100	15	12,2	8,9	194	0,2
2011	10/10	ЧАЙ С ЯБЛОКОМ (чай , сахар песок, вода , яблоки)	200/10	0,1		10,7	44	0,4
Итого			310	15,1	12,2	19,6	238	0,6
Всего				50,6	47,1	172,4	1314	2,3