

МЕНЮ
14 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	5/4	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (крупа манная, молоко , масло сливочное , сахар песок, соль, вода)	200	5,7	3	29,3	174	0,2
2011	14. 10	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок нерастворимый "русский" , молоко , сахар песок, вода)	205	4,8	1,1	24,4	138	0,3
2011		БАТОН С ПОВИДЛОМ (батон с каратином , повидло)	50/19	2	0,7	25,5	115	0
Итого			474	12,5	4,8	79,2	427	0,5
II Завтрак								
2011		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	515					0
Итого			515					0
Обед								
2011	29/2	СУП-ПЮРЕ ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ (горох , морковь, лук репчатый, мука , масло сливочное , соль, вода , мясо говядины б/к)	250/10	8,4	4	16,9	132	0,6
2011	14/8	БИТОЧКИ (КОТЛЕТЫ) ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ (мясо говядины б/к, соль, вода , масло сливочное , хлеб «валетек 8»)	80	11,8	12,1	4,3	170	0
2011	4/3	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ (картофель, молоко , масло сливочное , соль, морковь)	150	3,6	4,1	23,6	138	11,2
2011	6/10	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (компот сухофрукты , сахар песок, вода , шиповник сухой)	200	0,3	0,1	21,5	87	3,9
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	34	2,2	0,4	11,2	58	0
2011	34/2	ГРЕНКИ (СУХАРИКИ) (хлеб «валетек 8»)	28	2,5	0,3	12,5	67	0
Итого			752	28,8	21	90	652	15,7
Полдник								
2011		ПЕЧЕНЬЕ (печенье песочное в/с)	60	4,3	10,9	38,7	271	0
2011	11/10	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай , сахар песок, вода , лимон)	200	0,1		9,5	39	0,8
Итого			260	4,4	10,9	48,2	310	0,8
Всего				45,7	36,7	217,4	1389	17