

МЕНЮ
19 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	21/2	СУП МОЛОЧНЫЙ С ЛАПШОЙ (молоко , макаронные изделия , вода , масло сливочное , сахар песок, соль)	180	3,4	1,3	11,2	79	0,2
2011		БАТОН С МАСЛОМ (батон с каратином , масло сливочное)	38/5	2,9	5,8	19,5	135	0
2011	10/10	ЧАЙ (чай , сахар песок, вода)	200	0,1		9,7	39	0
Итого			423	6,4	7,1	40,4	253	0,2
II Завтрак								
		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	315					0
Итого			315					0
Обед								
2011	12/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное , соль, вода , сметана , мясо говядины б/к)	250	3,9	4,6	12	100	5,7
2011	4/11	СОУС МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ (мука , молоко , вода , соль, лук репчатый, морковь, масло сливочное)	30	0,4	1	1	15	0,2
2011	9/7	БИТОЧКИ (КОТЛЕТЫ) РЫБНЫЕ (рыба минтай , батон с каратином , яйца куриные , соль, молоко)	110	15,9	2	8,1	115	0,3
2011	45/3	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа рис круглый 1 кг фас-ка , вода , соль, масло сливочное)	130	3,1	3,1	32,8	155	0
2004	233	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) , сахар песок, вода)	200			6,5	26	0
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	31	2,4	0,3	11,8	63	0
2011	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	35	2,3	0,4	11,6	60	0
Итого			786	28	11,4	83,8	534	6,2
Полдник								
2011	12/10	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай , молоко , сахар песок, вода)	200	1,4	1,4	11,2	61	0
2011		ПЕЧЕНЬЕ (печенье песочное в/с)	62	4,4	11,2	39,8	278	0
Итого			262	5,8	12,6	51	339	0
Всего				40,2	31,1	175,2	1126	6,4