

МЕНЮ
21 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	5,6	3,2	29	174	0,2
2011	14/10	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок нерастворимый "российский" , молоко , сахар песок, вода)	205	4	0,7	23,9	129	0,3
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье песочное в/с)	15	1,1	2,8	9,8	69	0
Итого			420	10,7	6,7	62,7	372	0,5
II Завтрак								
		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	350					0
Итого			350					0
Обед								
2011	20/2	СУП - ЛАПША С КУРОЙ (макаронные изделия , морковь, лук репчатый, масло сливочное , соль, кура охлажденная)	255	4,9	6,6	14,9	135	0,5
2011	5/9	БИТОЧКИ (КОТЛЕТЫ) ИЗ МЯСА КУР (кура охлажденная, молоко , мука , масло растительное, хлеб «валетек 8»)	105	17,6	18	8,7	273	0,7
2011	423	ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА С МАСЛОМ (горох , масло сливочное , соль, вода)	160	12,6	5	30,6	206	0
2011	4/10	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сахар песок, вода , шиповник сухой, компот сухофрукты)	200	0,3	0,1	21,6	87	4,4
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	30	2,3	0,3	11,4	61	0
2011	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	39	2,5	0,5	12,9	67	0
Итого			789	40,2	30,5	100,1	829	5,6
Полдник								
2011	6/11	СОУС СМЕТАННЫЙ (мука , масло сливочное , вода , сметана , соль)	30	0,4	2,2	1,3	26	0
2011	21/3	БИТОЧКИ (КОТЛЕТЫ) КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ (картофель, яйца куриные , масло сливочное , мука , соль, масло растительное)	105	2,6	4,2	16,4	107	8,3
2011	11/10	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай , сахар песок, вода , лимон)	200	0,1		9,2	36	0
Итого			335	3,1	6,4	26,9	169	8,3
Всего				54	43,6	189,7	1370	14,4