

МЕНЮ
28 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, вода)	100	4,9	3,8	20,4	138	0
2011	14/10	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок нерастворимый "русский" , молоко , сахар песок, вода)	195	3,7	0,6	23,5	125	0,3
2011	1/13	БАТОН (батон с каратином)	46	3,5	1,3	23,8	121	0
Итого			341	12,1	5,7	67,7	384	0,3
II Завтрак								
		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	335					0
Итого			335					0
Обед								
2011	15/3	СВЕКЛА ТУШЕНАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (свекла, сахар песок, мука , масло сливочное , молоко , соль)	30	0,6	0,6	3,1	20	1,2
		СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ (картофель, зеленый горошек 425 гр. "скатерть самобранка", капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, вода , мясо говядины б/к, сметана)	250/10	4	7,5	11,3	127	8,6
2011	5/11	СОУС МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ (ВАРИАНТ 2) (молоко , мука , масло сливочное , вода , морковь, лук репчатый, соль)	30					0
2011	9/7	БИТОЧКИ (КОТЛЕТЫ) РЫБНЫЕ (рыба минтай , батон с каратином , яйца куриные , соль, молоко)	100	14,2	2	9,5	115	0,2
2011	3/3	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко , масло сливочное , соль)	150	3,1	4,2	20,6	135	0
2011	6/10	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (компот сухофрукты , сахар песок, вода , шиповник сухой)	200	0,3	0,1	21,6	87	5
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	22	1,7	0,2	8,2	44	0
2011	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	22	1,4	0,3	7,2	38	0
Итого			814	25,3	14,9	81,5	566	15
Полдник								
2011	2/6	ОМЛЕТ ЗАПЕЧЕННЫЙ ИЛИ ПАРОВОЙ (яйца куриные , молоко , масло сливочное , соль)	70	6,9	9,5	1,1	116	0
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	17	1,3	0,2	6,3	34	0
2011	10/10	ЧАЙ (чай , сахар песок, вода)	180			8,2	32	0
Итого			267	8,2	9,7	15,6	182	0
Всего				45,6	30,3	164,8	1132	15,3