

МЕНЮ
29 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	15/4	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (крупa пшeно, молоко , вода , сахар песок, соль, масло сливочное)	180	6,1	4,1	30,1	186	0,2
2011	13.10	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко , сахар песок, вода)	200	3,5	0,8	14,3	89	0,3
2011	1/13	БАТОН С МАСЛОМ (батон с каратином , масло сливочное)	45/5	2,8	5,7	18,8	131	0
Итого			430	12,4	10,6	63,2	406	0,5
II Завтрак								
		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	365					0
Итого			365					0
Обед								
2011	29/2	СУП-ПЮРЕ ГОРОХОВЫЙ (горох , морковь, лук репчатый, мука , масло сливочное , соль, вода)	250	6,5	2,3	18	120	0
2011	2/9	МЯСО КУР ОТВАРНОЕ В СОУСЕ (кура охлажденная, мука , масло сливочное , вода , лук репчатый, соль)	100	12,2	13,1	2,1	175	0
2011	44/3	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (крупa гречневая , лук репчатый, морковь, вода , соль, масло сливочное)	130	7,8	7	35,1	228	0,8
2011	4/10	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА (курага , изюм, сахар песок, вода)	200	0,2		20,4	81	0
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	20	1,5	0,2	7,5	40	0
2011	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	24	1,6	0,3	7,9	41	0
Итого			724	29,8	22,9	91	685	0,8
Полдник								
2011	3/3	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко , масло сливочное , соль)	150	3,1	4,2	20,6	135	0
2011	11/10	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай , сахар песок, вода , лимон)	200	0,1		9,2	36	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье песочное в/с)	30					0
Итого			380	3,2	4,2	29,8	171	0
Всего				45,4	37,7	184	1262	1,3