МЕНЮ

3 ноября 2026 г.

Сад (Карп-го, 21)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (молоко сгущенное гост)	17	1,1	1,2	1,4	20	0
2011	14/5	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ (творог , крупа рис круглый 1 кг фас-ка , вода , сахар песок, яйца куриные , сухари панировочные, масло растительное, сметана , соль, масло сливочное)	105	8,6	9,8	30,1	245	0
2011	13.10	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко , сахар песок, вода)	200	4,3	0,8	15,2	98	0,4
2011	1/13	ХЛЕБ С МАСЛОМ (масло сливочное , хлеб «валетек 8»)	25/5	1,6	3,7	8,2	71	0
Итого			**352**	**15,6**	**15,5**	**54,9**	**434**	**0,4**
II Завтрак								
2011		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	380					0
Итого			**380**					**0**
Обед								
2011	12/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное , соль, вода , сметана , мясо говядины б/к, уксус)	250/10/5	4	4,3	12	97	5,7
2011	9/8	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (печень говяжья, масло растительное, сметана , масло сливочное , мука , вода , соль)	105	15,5	13,8	4	204	0,5
2011	43/3	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия , масло сливочное , соль, вода)	150	5,4	4,1	34,5	195	0
2011	2/10	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК (яблоки, сахар песок, вода)	200	0,1	0,1	17,7	73	1,2
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	22	1,7	0,2	8,4	45	0
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	25	1,6	0,3	8,3	43	0
Итого			**767**	**28,3**	**22,8**	**84,9**	**657**	**7,4**
Полдник								
2008		ПРЯНИК (пряники лимон,клюква)	42	2	1,2	32,6	141	0
2004	233	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА (кисель (концентрат) , сахар песок, вода)	205			6,9	28	0
Итого			**247**	**2**	**1,2**	**39,5**	**169**	**0**
Всего				**45,9**	**39,5**	**179,3**	**1260**	**7,8**