МЕНЮ

5 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								
2011	5/13	СЫР ПОРЦИОННЫЙ (сыр полутвердый)	10	2,7	2,8		37	0,2
2011	19/4	КАША МОЛОЧНАЯ АССОРТИ (ПШЕНИЧНО-КУКУРУЗНАЯ) С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (крупа пшено, крупа кукурузная, молоко , вода , масло сливочное , сахар песок, соль)	200	5,8	3,3	28,3	175	0,3
2011	13/10	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко , сахар песок, вода)	180	2,6		12,3	71	0,2
2011		БАТОН (батон с каратином)	36	2,7	1,1	18,7	95	0
Итого			**426**	**13,8**	**7,2**	**59,3**	**378**	**0,7**
II Завтрак								
2011		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	365					0
Итого			**365**					**0**
Обед								
2011	20/2	СУП - ЛАПША НА К/Б (макаронные изделия , морковь, лук репчатый, масло сливочное , соль, вода)	250/10	2,3	2,8	14,8	92	0,4
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 (крупа гречневая , лук репчатый, морковь, вода , соль, масло сливочное)	130	7,7	5,4	35,1	215	0,8
2011	1/10	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ИЗЮМА (яблоки, изюм, сахар песок, вода)	200	0,3		18,5	71	0
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	20	1,5	0,2	7,5	40	0
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	24	1,6	0,3	7,9	41	0
Итого			**734**	**25,6**	**21,8**	**85,9**	**634**	**1,2**
Полдник								
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ (молоко сгущенное гост)	16	1,1	1,3	1,6	21	0,1
2011	6/5	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА (творог , мука , яйца куриные , сахар песок, соль, масло растительное)	100	16,2	10	12,3	195	0,2
2011	15/10	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ (сахар песок, вода , лимон)	180	0,1		13,5	56	1,6
Итого			**296**	**17,4**	**11,3**	**27,4**	**272**	**1,9**
Всего				**56,8**	**40,3**	**172,6**	**1284**	**3,8**