МЕНЮ

12 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)	15	1,1	1,2	1,4	21	0,2
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)	70	5	5,8	17,7	144	0
2011	13/10	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко , сахар песок, вода)	200	3,6	0,7	14,3	88	0,3
2011		БАТОН (батон с каратином)	32	2,4	0,9	16,4	84	0
Итого			**317**	**12,1**	**8,6**	**49,8**	**337**	**0,5**
II Завтрак								
2011		ВОДА ПИТЬЕВАЯ НА ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ (вода питьевая (5л), вода питьевая 1,5)	320					0
Итого			**320**					**0**
Обед								
2011	11/2	РАССОЛЬНИК С КРУПОЙ И СМЕТАНОЙ (крупа перловая, картофель, морковь, лук репчатый, огурцы соленые , вода , масло растительное, соль, сметана)	250	2,3	5,6	15,6	124	0
2011	3/9	РАГУ ИЗ МЯСА КУР (кура охлажденная, картофель, масло растительное, морковь, лук репчатый, мука , вода , соль)	180	18,4	20,2	17,8	328	0
2011	1/10	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И КУРАГИ (яблоки, курага , сахар песок, вода)	200	0,3		18,4	71	0
2011		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб «валетек 8»)	20	1,6	0,2	7,7	41	0
2011		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб «дарницкий новый»)	21	1,4	0,2	6,9	36	0
Итого			**671**	**24**	**26,2**	**66,4**	**600**	**0**
Полдник								
2011	1/6	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ (яйца куриные)	40	5,1	4,6	0,3	63	0
2011	10/10	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай , сахар песок, вода , лимон)	180	0,1		8,6	35	0,4
2011	1/13	ХЛЕБ С МАСЛОМ (масло сливочное , хлеб «валетек 8»)	20/5	1,4	4	6,8	65	0
Итого			**245**	**6,6**	**8,6**	**15,7**	**163**	**0,4**
Всего				**42,7**	**43,4**	**131,9**	**1100**	**0,9**