

МЕНЮ

28 октября 2025 г.

Сад 12 часов



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	4,39	4,26	10,28	97,81	0,09
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	205	5,07	8,10	27,90	205,00	0,50
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	205	1,70	0,24	22,79	100,10	0,00
	TKN№040	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,20	2,80	13,60	77,00	0,50
к/к	к/к	ЧАЙ (аллергики)	180/5	0,10	0,00	12,31	49,58	0,02
Итого			415	12,66	15,16	51,78	379,81	1,09
II Завтрак								
2008	442	СОК	180	0,90	0,18	18,18	82,80	3,60
Итого			180	0,90	0,18	18,18	82,80	3,60
Обед								
	TKN№014	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	42	0,50	0,13	1,90	12,00	5,00
2024	TK № 25	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (аллергики)		0,40	0,05	0,85	6,50	2,50
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200/10/1	5,33	5,95	16,67	141,77	6,48
2012	294	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	185	17,56	19,11	20,02	323,05	17,02
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,60	0,24	22,00	93,00	72,00
	TK №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	0,00
	TK №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,60	10,30	52,40	0,00
Итого			653	26,49	26,15	77,29	653,22	100,50
Полдник								
2012	246	РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ	65	7,47	0,41	0,27	129,96	0,81
2012	305	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ (аллергики)	20	1,40	4,29	8,02	76,18	0,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,80	4,98	18,58	130,65	8,98
	TKN№048	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	180	0,12	0,12	21,72	88,20	1,40
	TK №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	0,00
2008	477	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	4,84	1,78	27,79	146,41	0,12
Итого			440	16,23	7,41	74,76	526,22	11,31
Всего				56,28	48,90	222,01	1 642,05	116,50