

МЕНЮ

28 марта 2024 г.

Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008/П	63	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	9	8	38	259	0,8
2008/П	172	КАКАО С МОЛОКОМ (2-ЫЙ ВЫРИАНТ)	200	4,4	3,7	25,7	153	0,7
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,2	0,3	15,3	73	0
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	12	2,8	3,6		44	0,1
Итого			447	18,4	15,6	79	529	1,6
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО	120	0,5	0,5	11,8	56	12
Итого			120	0,5	0,5	11,8	56	12
Обед								
2008/П	6	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	40	0,7	3,9	1,3	40	4,1
2008/П	25	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	2,1	2,9	14,7	89	4,9
2008/П	121	КНЕЛИ ИЗ КУР С РИСОМ	85	15,3	15,2	4,3	137	0,6
2008/П	142	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	120	2,6	4,7	16,9	120	8,2
2008/П	167	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	180	0,1	0,1	16,5	69	1,4
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,6	0,5	13,6	72	0
Итого			645	23,4	27,3	67,3	527	19,2
Полдник								
2008/П	75	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	9,5	15,9	2,4	166	0,2
2008/П	138	КАПУСТА ТУШЕННАЯ	160	3,6	7,1	16,2	137	31,7
2008/П	182	ЧАЙ С МОЛОКОМ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	200	1,5	1,2	15,5	78	0,2
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,5	0,4	17,5	84	0
Итого			510	17,1	24,6	51,6	465	32,1
Всего				59,4	68	209,7	1577	64,9

Бухгалтер _____

Фоменко Я.Ю.

Медсестра _____

Грянникова З.Г.

Шеф-повар _____

Дерикит А.М.