

МЕНЮ
20 февраля 2025 г.

Сад 12 часов

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,2		38
2012	417	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5,5	6,5	25,6	183
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,9	2,9	17,3	107
2008	117	БАТОН ПОДМОСКОВНЫЙ	34	2,6	1	17,6	90
Итого			399	11	14,6	60,5	418
Обед							
2011	20/2	СУП-ЛАПША НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ	200	1,9	3,4	12,6	89
2016	292	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ КУР	150	15	16,9	23,5	308
2012	398	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,4	0,2	19,3	89
2008	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	26	2	0,3	12,4	67
2008	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	26	1,7	0,2	11,2	54
Итого			582	21	21	79	607
Полдник							
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	9,5	12,9	2,8	166
2008	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	26	2	0,3	12,4	67
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180			11,7	47
2012	87	ПЕЧЕНЬЕ (ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА)	15	1,1	1,5	11,2	63
Итого			321	12,6	14,7	38,1	343
Всего				44,6	50,3	177,6	1368

МЕНЮ
21 февраля 2025 г.

Сад 12 часов

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		3,9		35
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5,4	5,9	24,2	173
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,6	2,9	16	102
2008	117	БАТОН ПОДМОСКОВНЫЙ	34	2,6	1	17,7	90
Итого			399	10,6	13,7	57,9	400
Обед							
2008	118	СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРЕНКАМИ	200/0/25	6,9	5	41,6	248
2011	2/9	МЯСО КУР ОТВАРНОЕ В СОУСЕ	80	12	11,3	6,8	178
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7,3	5,7	32,9	212
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			13,2	53
2008	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	1,8	0,2	11,3	54
Итого			642	28	22,2	105,8	745
Полдник							
2019	259	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ С ПОСЫПКОЙ	70	6,5	8,8	42,8	275
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180			11,7	47
Итого			250	6,5	8,8	54,5	322
Всего				45,1	44,7	218,2	1467