

МЕНЮ
28 ноября 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		4,1		37
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4,8	5,4	22,8	161
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,2	2,4	15,1	92
2008	117	БАТОН ПОДМОСКОВНЫЙ	34	2,6	1	17,5	89
Итого			399	9,6	12,9	55,4	379
Обед							
2008	115	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ	200/25	7,7	5	41,9	255
2012	306	БИТОЧКИ (КОТЛЕТЫ) ИЗ МЯСА КУР	70	14,6	12,5	15,4	235
2004	330	ГОРОШНИЦА	130	13,9	4	29	208
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,2	0,2	24,7	101
2008	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,3	0,3	14,9	72
Итого			640	38,7	22	125,9	871
Полдник							
2004	740	ШАНЬГА СО СМЕТАНОЙ	70	7,4	7,3	47,7	295
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180			11,5	46
Итого			250	7,4	7,3	59,2	341
Всего				55,7	42,2	240,5	1591

МЕНЮ
1 декабря 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)	7		5,4	0,1	49
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5,2	7	25	185
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,8	3	16,1	104
2008	117	БАТОН ПОДМОСКОВНЫЙ	35	2,6	1	17,9	92
Итого			402	10,6	16,4	59,1	430
II Завтрак							
2012	399	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	145	0,7	0,1	14,7	63
Итого			145	0,7	0,1	14,7	63
Обед							
2012	76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/0/8	3,2	5,5	19,4	144
2016	143	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	150	10,1	20,8	12,6	281
2012	398	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,5	0,2	19,4	89
2008	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,3	14,5	78
2008	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	36	2,4	0,3	15,4	74
Итого			604	18,5	27,1	81,3	666
Полдник							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	100	3,3	7,7	20,8	169
2008	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17	1,3	0,2	8	44
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180			11,6	47
2012	283	ВАФЛИ (ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА)	26	0,7	0,8	19,8	91
Итого			323	5,3	8,7	60,2	351
Всего				35,1	52,3	215,3	1510