



МЕНЮ

17 марта 2025 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	1,6	8,3	10,7	124	0
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	205	7,5	6,9	35,3	235	0,6
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	205	4,5	0,5	30	142	0
	ТК№038	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0,1		6,1	26	1
Итого			428	9,2	15,2	52,1	385	1,6
II Завтрак								
	ТК №010	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	135	0,5	0,5	13,2	64	13,5
Итого			135	0,5	0,5	13,2	64	13,5
Обед								
	ТК№017	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	53	0,4	0,1	0,9	7	2,6
2012	85	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200/10/10	4,4	4,5	8	90	3,3
2012	268	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	85	13,7	11	3,5	170	0,4
	5	мясо отварное (аллергики)	60/10	11,4	9,8		134	0
2012	322	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	160	3,1	4,7	20,1	136	9,3
	3	картофельное пюре (аллергики)	152	2,9	0,6	24,1	114	12,2
	ТК№039	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,1	0,1	7,7	33	0,8
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	24	1,6	0,2	10,3	49	0
	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	21	1,6	0,6	10,6	54	0
Итого			743	24,9	21,2	61,1	539	16,4
Полдник								
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	21,3	25,1	32,8	443	1,5
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	24	1,6	0,2	10,3	49	0
	ТК№022	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180					0
2008	479	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	4,5	2,7	17,9	113	0
Итого			454	27,4	28	61	605	1,5
Всего			62	64,9	187,4	1593	33	

старшая медсестра

Рохмина И.Д.