

МЕНЮ

25 февраля 2026 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								
2018	80	СУП МОЛ. С МАК. ИЗД.	200	3	3,9	31	135	0,5
2018	304	КАКАО	179	3	3,5	31,4	121	0,7
2018	2	БУТ-Д С МАСЛОМ И СЫРОМ	25/5/10	3,3	6,6	11,4	126	0,1
Итого			419	9,3	14	73,8	382	1,3
II Завтрак								
2008		ФРУКТ	100	0,4	0,4	8,3	40	3,5
Итого			100	0,4	0,4	8,3	40	3,5
Обед								
2018	35	САЛАТ "ПЁСТРЫЙ"	60	0,8	3	8,3	62	2,8
2018	61	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ	200	4,8	5,2	12	124	8,5
2018	110	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	69/35	9,8	11	12,6	203	0,2
2018	182	ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,9	5,1	15,6	116	14,1
2018	308	КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ	180	0,4	0,1	20,6	79	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,2	0,1	7,7	36	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	31	1,7	0,3	13,2	56	0
Итого			740	21,6	24,8	90	676	25,6
Полдник								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	25	1,6	2	16,1	104	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	147	3	3,8	27,3	103	0,8
Итого			172	4,6	5,8	43,4	207	0,8
Ужин								
2018	82	РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	7	5,3	3,2	94	1,7
2018	187	КАША РИСОВАЯ	130	3,1	0,5	33	149	0
2018	298	ЧАЙ	181	0,1		11,5	42	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,2	0,1	7,7	36	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	21	1,2	0,2	8,9	38	0
Итого			447	12,6	6,1	64,3	359	1,7
Всего				48,5	51,1	279,8	1664	32,9