

МЕНЮ

25 февраля 2026 г.

Сад



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								
2011	15/4	КАША ПШЕНИЧНАЯ	150	3,37	2,79	21,72	125,27	0,00
2011	13/10	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	0,15	0,00	7,24	29,50	0,00
2008	1/13	ХЛЕБ С МАСЛОМ	40	3,46	6,94	39,40	233,99	0,00
Итого			340	6,98	9,73	68,36	388,76	0,00
II Завтрак								
	12	СОК	100	0,50	0,10	9,90	43,00	2,00
Итого			100	0,50	0,10	9,90	43,00	2,00
Обед								
2011	27/1	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ, КУКУРУЗЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	50	1,03	3,45	5,59	57,50	2,96
2011	14/2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	160	1,13	4,14	6,74	69,09	5,25
2011	5/9	БИТОЧКИ (КОТЛЕТЫ) ИЗ МЯСА КУР	80	13,67	12,84	13,36	223,80	0,55
2011	1/11	СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду)	40	0,01	1,60	0,41	16,07	0,00
2011	44/3	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ОВОЩАМИ	110	4,99	5,56	31,29	195,26	0,66
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,21	0,43	20,56	98,92	0,00
2011	36	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	0,00	0,00	13,07	52,25	13,60
Итого			670	24,04	28,02	91,02	712,89	23,02
Полдник								
2011	8/3	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	160	3,51	3,30	13,26	99,13	33,39
2001	22	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	60	0,59	3,42	4,21	49,94	0,00
2011	10/10	ЧАЙ	180	0,35	0,00	6,84	28,76	0,07
2011	9	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,32	0,33	38,16	168,93	0,00
Итого			440	7,77	7,05	62,47	346,76	33,46
Всего				39,29	44,90	231,75	1 491,41	58,48