

МЕНЮ

15 апреля 2024 г.

Сад 10 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								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	1,37	6,45	1,80	71,19	0,2
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,10	8,30	0,10	75,00	0,0
2008		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,22	0,86	15,23	77,63	0,0
к/к	к/к	ЧАЙ	175/5	0,00	0,00	10,58	42,33	0,0
Итого			370	3,69	15,61	27,71	266,15	0,2
II Завтрак								
		НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого			11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Обед								
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	6,85	6,43	9,02	121,34	4,58
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	135	4,86	4,12	31,07	180,96	0,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	65/50	10,42	11,82	2,88	159,49	0,68
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	175	0,00	0,00	11,29	45,15	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	39	2,61	0,35	16,72	80,45	0,00
Итого			664	24,74	22,72	70,98	587,39	5,26
Полдник								
1994		Рыба (филе) тушённая в томате с овощами	80/100	6,62	5,77	1,66	85,33	0,91
2008	К/К	БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,22	0,86	15,23	77,63	0,00
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	155	0,04	0,00	10,66	42,81	0,01
Итого			365	8,88	6,63	27,55	205,77	0,92
Всего				37,31	44,96	126,24	1 059,31	6,38

Васина Е.Ю. _____

повар _____

Шиткова Е.И.