Утверждаю



МЕНЮ

10 декабря 2024 г.

Сад 12 часов

Сбор ник рецеп тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге тическая	Вита мин
				Белки,г	Жиры,г	Угле воды, г	ценность, ккал	С, мг
		;	Завтрак					
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7	62	0
	10	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	50	1,5	2,8	3,1	41	2,24
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	155	15,7	21,4	3	152	0,2
	TK№043	КАКАО С МОЛОКОМ	185	3,9	3,3	16,1	110	0,62
Итого:			420	24,3	31,6	29,2	365	3,06
		II	Завтрак					
	TK№005	ЙОГУРТ	125	3,5	3,1	5,6	71	0,9
	TK№002	ГРУША	157	0,6	0,5	15,5	71	3
Итого:			282	4,1	3,6	21,1	142	3,9
			Обед					
2012	40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	60	0,5	0,1	4,6	48	1,76
2012	76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	5,5	7,6	13,8	148	5,9
2012	305	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ	75	12,8	18,4	11,5	262	0,5
2012	324	ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ	150	2,4	5,5	15,3	119	6,47
	TKNº045	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,4		7	102	0
	TK№003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,7	0,2	10,6	51	0
	TK№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	26	1,9	0,8	12,9	66	0
Итого:			731	25,2	32,6	75,7	796	14,63
		Г	Т олдник					
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2008	129	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	150	2,2	2	9,7	87	5,84
	TKNº003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,7	0,2	10,6	51	0
	TK№018	ПЕЧЕНЬЕ	49	3,8	5	43,2	223	0
2012	392	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/15	0,3		11,9	47	0,2
Итого:	•		459	12,9	11,7	75,7	469	6,04
Всего:			•	66,5	79,5	201,7	1772	27,63

Повар Загрутдинова Ф.3.