

**МЕНЮ**  
**2 мая 2024 г.**  
**Сад 10 часов**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
1996	161	* СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ (* молоко пастер. 2.5% жирности, вода питьевая, * макаронные изделия (вермишель), **масло сладко-сливочное несоленое, * сахар песок, * соль йодированная)	180	5,68	4,89	18,36	140,69	0,75
1996	148	* СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ (аллергики) (* макаронные изделия (вермишель), * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, вода питьевая, * петрушка сушеная)	200	2,29	4,12	15,17	108,24	1,10
1996	642 ТТК	* КАКАО С МОЛОКОМ (* какао-порошок, * молоко пастер. 2.5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	180	4,78	3,81	20,48	135,48	0,70
1996	627 ТТК	* ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА (аллергики) (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,19	0,00	4,88	20,31	0,04
1997	1	*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (* батон нарезной йодированный, **масло сладко-сливочное несоленое)	35/5	2,74	4,57	18,87	129,17	0,00
1996		* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (аллергики) (* батон нарезной йодированный)	45	3,47	1,22	24,21	123,75	0,00
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>13,20</b>	<b>13,27</b>	<b>57,71</b>	<b>405,34</b>	<b>1,45</b>
<b>II Завтрак</b>								
1996	таб№ 24	* ЯБЛОКИ (* яблоки)	194	0,78	0,78	19,01	91,18	31,04
1996	таб№ 24	* ГРУШИ (аллергики) (* груша)	194	0,78	0,58	19,98	91,18	9,70
2021	ТТК	* НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (* напиток витаминизированный (концентрат) витошка, вода питьевая)	50	0,00	0,00	4,85	19,50	5,00
1996	627 ТТК	* ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА (аллергики) (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	50	0,19	0,00	1,01	4,83	0,04
<b>Итого</b>			<b>244</b>	<b>0,78</b>	<b>0,78</b>	<b>23,86</b>	<b>110,68</b>	<b>36,04</b>
<b>Обед</b>								
1996	131 114	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ (* картофель, * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * полуфабр.свинина лопатка д/п, * яйца куриные (шт.), * петрушка сушеная)	200/25	6,66	8,54	15,61	165,67	7,80
1996	131 114	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ МЯСНЫМИ БЕЗ ЯЙЦА (аллергики) (* картофель, * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * полуфабр.свинина лопатка д/п, * петрушка сушеная)	200/25	6,53	8,40	15,73	164,15	8,40
1996	131 114	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики) (* картофель, * лук репчатый, * морковь, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * полуфабр.говяд. д/п, * яйца куриные (шт.), * соль йодированная, * петрушка сушеная)	200/25	7,30	4,16	15,63	141,92	7,90
1996	375	* БЕФСТРОГАНОВ (* полуфабр.свинина лопатка д/п, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * мука пшеничная высш.сорт, * сметана обжаренная, * соль йодированная)	70	8,94	18,16	3,75	213,30	0,68
1996	375	* БЕФСТРОГАНОВ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики) (* полуфабр.свинина лопатка д/п, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, * соль йодированная)	50/50	13,02	22,55	4,66	272,04	0,98
1996	375	* БЕФСТРОГАНОВ (аллергики) (* полуфабр.говяд. д/п, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * мука пшеничная высш.сорт, * сметана 15% жирности, * соль йодированная)	35/35	10,69	9,58	3,80	168,40	0,69
1996	482	*КАПУСТА ТУШЁНАЯ (* капуста белокочанная, **масло сладко-сливочное несоленое, * морковь, * лук репчатый, * томатная паста, * мука пшеничная высш.сорт, * сахар песок, * соль йодированная)	130	3,01	3,75	12,72	98,44	27,49
1996	482	*КАПУСТА ТУШЁНАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ, БЕЗ ТОМАТА (аллергики) (* капуста белокочанная, * масло подсолнечное рафинированное, * морковь, * лук репчатый, * сахар песок, * соль йодированная, * мука пшеничная высш.сорт)	130	3,01	5,04	12,92	110,62	27,66
1996	91 ТТК	* КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (* сахар песок, * лимонная кислота, вода питьевая, * сушеные абрикосы без косточки (курага))	180	0,60	0,04	10,78	46,35	0,19
1996		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (* хлеб дарницкий 1с 0,65)	38	2,51	0,42	16,95	78,28	0,00
<b>Итого</b>			<b>643</b>	<b>21,72</b>	<b>30,91</b>	<b>59,81</b>	<b>602,04</b>	<b>36,16</b>
<b>Полдник</b>								
2002	86	* САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ С ЯЙЦОМ (* картофель, * морковь, * лук репчатый, * горошек зеленый консервы, * огурцы соленые, * масло подсолнечное рафинированное, * яйца куриные (шт.))	155/20	6,53	17,99	15,24	246,38	7,68
2002	86	* САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ БЕЗ ЯЙЦА (аллергики) (* картофель, * морковь, * лук репчатый, * горошек зеленый консервы, * огурцы соленые, * масло подсолнечное рафинированное)	180	3,60	17,82	18,10	244,33	9,22
2016	418	* СОК ФРУКТОВЫЙ (* сок фруктовый для детского питания (125мл))	125	0,00	0,00	15,00	60,00	2,50
1996	таб№ 24	* ГРУШИ (аллергики) (* груша)	200	0,80	0,60	20,60	94,00	10,00
1996		* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (* батон нарезной йодированный)	25	1,92	0,67	13,43	68,64	0,00
<b>Итого</b>			<b>325</b>	<b>8,45</b>	<b>18,66</b>	<b>43,67</b>	<b>375,02</b>	<b>10,18</b>
<b>Всего</b>				<b>44,15</b>	<b>63,62</b>	<b>185,05</b>	<b>1 493,08</b>	<b>83,83</b>