

МЕНЮ

9 декабря 2024 г.
Ясли 10 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
1997	324	* ЯЙЦО ВАРЁНОЕ (* яйца куриные (шт.))	40	4,96	4,49	0,27	61,29	0,00
1996	262 ТТК	* КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ «ДРУЖБА» (* пшено, * крупа рисовая, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная)	150	4,81	2,37	25,27	137,25	0,40
1997	762 ТТК	* КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ (* кофейный напиток, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	150	3,37	2,71	14,50	95,57	0,58
1997	1	*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (* батон нарезной йодированный, * масло сливочное традиционное)	25/5	1,96	4,81	13,49	106,15	0,00
Итого			370	15,10	14,38	53,53	400,26	0,98
II Завтрак								
1996	644	* МОЛОКО КИПЯЧЁНОЕ (* молоко пастер. 2,5% жирности)	99	3,04	2,53	4,75	53,65	0,54
Итого			99	3,04	2,53	4,75	53,65	0,54
Обед								
1996	75	* ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (* свекла, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * томатная паста, * лимонная кислота, * сахар песок, * соль йодированная)	50	0,78	3,47	4,79	53,38	2,22
1996	148	* СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ С МЯСОМ (* макаронные изделия (вермишель), * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * вода питьевая, * соль йодированная, * полуфабр. свинина окорок д/п, * петрушка сушеная)	150/5	2,64	3,07	9,44	76,85	0,41
1996	148	* СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ С ГОВЯДИНОЙ (аллергии) (* макаронные изделия (вермишель), * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, вода питьевая, * полуфабр. свинина окорок д/п, * петрушка сушеная)	150/5	2,51	3,54	7,92	74,48	0,96
2010	ТТК	* «ЁЖИКИ» МЯСНЫЕ (* полуфабр. свинина окорок д/п, * молоко пастер. 2,5% жирности, * яйца куриные (шт.), * крупа рисовая, * вода питьевая, * соль йодированная, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * томатная паста, * мука пшеничная высш. сорт)	30/30	3,82	4,74	5,59	79,97	0,76
2007	ТТК	* «ЁЖИКИ» МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергии) (* полуфабр. говяд. д/п, * молоко пастер. 2,5% жирности, * яйца куриные (шт.), * крупа рисовая, * вода питьевая, * соль йодированная, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * томатная паста, * мука пшеничная высш. сорт)	30/30	4,38	2,29	6,12	61,63	0,79
1996	472 ТТК	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (* картофель, * молоко пастер. 2,5% жирности, **масло сладко-сливочное несоленое, * соль йодированная)	140	3,22	4,56	18,45	127,78	8,60
1996	588	* КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ С (* виноград сушеный (изюм), вода питьевая, * сахар песок, * лимонная кислота, аскорбиновая кислота)	150	0,22	0,05	8,32	35,00	35,00
1996		* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (* батон нарезной йодированный)	16	1,23	0,43	8,61	44,00	0,00
1996		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (* хлеб дарницкий 1с 0,65)	30	1,98	0,33	13,38	61,80	0,00
Итого			601	13,89	16,65	68,58	478,78	46,99
Полдник								
1996	297 ТТК	*ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЁННЫМ (* творог 5,0% жирности, * молоко пастер. 2,5% жирности, * крупа манная, * яйца куриные (шт.), * сахар песок, **масло сладко-сливочное несоленое, * ванилин, * сухари панировочные, * молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности)	100/27	14,62	9,87	31,10	270,50	0,35
2012	428	*ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ (* пюре фруктовое сады придонья (пюр. пак. 125 г))	125	0,00	0,00	22,50	90,00	2,00
1996	627 ТТК	* ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	150	0,16	0,00	3,90	16,24	0,03
Итого			402	14,78	9,87	57,50	376,74	2,38
Всего			4681	46,81	43,43	184,36	1 309,43	50,89