

МЕНЮ

18 марта 2022 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ С САХАРОМ № 03/7	200/10	5,8	6,8	39,2	241
КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ С САХАРОМ б/м (аллергики)	200/7	3,4	12,1	38	274
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ № 07/14	200	5,6	6,2	9,1	116
ЧАЙ С САХАРОМ б/м (аллергики)	150			6,9	28
ХЛЕБ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ № 06/1	40	3	0,2	19,5	92
Итого		14,4	13,2	67,8	449
II Завтрак					
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ № 07/18	180	0,9	0,2	17,7	75
Итого		0,9	0,2	17,7	75
Обед					
СУП ДОМАШНИЙ 01/15	200	7	6,3	14,5	143
СУП ДОМАШНИЙ Б/М (аллергики)	200	7,1	6,9	15,3	151
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №02/12	180	16,2	14,7	22	285
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ б/м (аллергики)	180	16,4	15,8	22,4	297
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ №05/6	50	0,9	3,2	4,1	49
СОУС ТОМАТОМ С ЛУКОМ Б/М (аллергики)	50	0,5	1	3,6	25
КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО С ВИТАМИНОМ "С" № 07/10	180	0,1		26,1	104
ХЛЕБ РЖАНО-ЗАВАРНОЙ 06/2	50	3,3	0,4	21,2	102
Итого		27,5	24,6	87,9	683
Уплотненный полдник					
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №02/19	130	2,7	4,6	18,5	127
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ Б/М (аллергики)	130	2,4	19,4	19,4	262
БИТОЧЕК ИЗ РЫБЫ №02/61	80	13,9	7,7	11,8	172
БИТОЧЕК ИЗ РЫБЫ Б/М (аллергики)	80	13,9	8,7	11,8	181
КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ 06/8	75	4,4	8,4	45,8	279
ПРЯНИК б/м (аллергики)	30	1,8	1,4	22,5	110
ЧАЙ С МОЛОКОМ №07/2	180	2,5	2,7	13,6	90
ЧАЙ С САХАРОМ б/м (аллергики)	150			6,9	28
ХЛЕБ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ 06/1	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого		25,7	23,6	104,3	737
Всего		68,5	61,6	277,7	1944