

МЕНЮ

1 ДЕНЬ 2 НЕДЕЛЯ

САД 1-3 ГОДА



	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
	12С	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	10	0,1	8,3	0,1	75
	134С	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150	4	8	14	142
	14С	КАКАО-НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ "ВИТОША" (вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, какао - порошок витоша*, ванилин)	180	2	2	9	67
	ГОСТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	25	3	1	18	92
Итого			365	9,1	19,3	41,1	376
II Завтрак							
	69С	КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, крахмал картофельный,	150	3	3	17	110
Итого			150	3	3	17	110
Обед							
	111 (1)С	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ (капуста белокочанная, свинина, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная, лавровый лист, соль йодированная, приправа, чеснок)	180	3	6	6	92
	114С	ГУЛЯШ (КУРА) (куриная грудка филе, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая)	30/30	6	9	7	132
	92С	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая)	110	4	4	25	151
	ТТК9С	КОМПОТ ИЗ КОМПОТНОЙ СМЕСИ С/М (сахар песок, вода питьевая, компотная смесь с/м*)	180	0	0	6	26
	ГОСТ	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб украинский формовой)	25	2	0	14	69
Итого			560	15	19	58	470
Уплотненный полдник							
	21С	ЧАЙ С САХАРОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый)	180	0	0	6	24
	36С	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ (мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая)	50	4,4	4,6	27,6	169,4
Итого			230	4,4	4,6	33,6	193,4
Всего				31,5	45,9	149,7	1149,4

ДИРЕКТОР ООО "МАКСИМУМ"
ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

П.Е. ОСИНЕВСКАЯ