

МЕНЮ

2 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						
2С	СЫР (ПОРЦИЯМИ) (сыр российский)	10	2,3	2,9		35,3
75С	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ (молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, сахар песок, пшено, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	150/5	5	7	29	202
3С	ЧАЙ С МОЛОКОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый, молоко пастер. 3,2% жирности)	180	0,1	0,1	0,8	5
ГОСТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	25	3	1	18	92
Итого		370	10,4	11	47,8	334,3
II Завтрак						
ГОСТ	ЯБЛОКО 1ШТ (яблоко 130*)	130	0,3	0,2	16,7	67,6
Итого		130	0,3	0,2	16,7	67,6
Обед						
110 (1)С	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ (масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь)	180	6	6	13	134
71С	КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ (кфиле кур грудки, свинина, сухари панир, лук репчатый, батон, соль, масло растительное)	50	7	10	6	143
132С	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, лук репчатый, капуста, масло растительное, лавровый лист, сметана 15%, мука в/с, томатная паста, соль)	110	2	4	16	109
64С	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (вода, яблоко, сахар, лимонная кислота)	180	0	0	6	26
ГОСТ	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб украинский формовой)	25	2	0	14	69
Итого		555	17	20	55	653
Уплотненный полдник						
9С	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сухари панировочные, сметана 15% жирности, ванилин)	120	21,5	14	19,1	294,2
10С	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сахар песок, ванилин)	30	0,6	1,6	4	32,7
21С	ЧАЙ С САХАРОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый)	180	0	0	6	24
Итого		330	22,1	15,6	29,1	350,9
Всего			49,8	46,8	148,6	1405,8

ДИРЕКТОР ООО "МАКСИМУМ"
ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

П.Е. ОСИНЕВСКАЯ