

# МЕНЮ

18 июля 2025 г.

Ясли 1 - 3 года

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ *	130	5,22	5,21	28,04	180,78	0,31
2014	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ*	30/5	1,21	0,20	7,27	70,70	0,00
2008	к/к	ЧАЙ С МОЛОКОМ ЦЕЛЬНЫМ *	150	1,10	0,00	13,20	57,10	0,00
<b>Итого</b>			<b>315</b>	<b>7,53</b>	<b>5,41</b>	<b>48,51</b>	<b>308,58</b>	<b>0,31</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ*	100	0,00	0,00	8,00	33,00	86,43
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>8,00</b>	<b>33,00</b>	<b>86,43</b>
<b>Обед</b>								
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ **	35	0,33	1,54	0,99	19,01	5,93
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ*	150	4,13	7,39	10,81	126,60	5,50
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ *	100	2,12	2,71	9,69	72,85	18,91
2008		БИТОЧКИ ИЗ КУР*	65	10,14	10,63	2,95	148,65	0,27
2008	401	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ "С" *	150	0,00	0,00	16,30	67,90	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ *	40	2,40	0,50	12,60	66,20	0,00
<b>Итого</b>			<b>540</b>	<b>19,12</b>	<b>22,77</b>	<b>53,31</b>	<b>501,21</b>	<b>30,61</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ *	153	2,30	2,40	3,50	45,00	0,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ *	50	4,20	5,10	35,30	202,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>203</b>	<b>6,50</b>	<b>7,50</b>	<b>38,80</b>	<b>247,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Ужин</b>								
2008	260	АЗУ *	150	5,54	6,24	10,30	85,73	5,20
2011	394	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА ПЛОДОВОГО	150	0,00	0,00	21,00	83,97	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ *	30	2,30	0,20	14,80	70,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>7,84</b>	<b>6,44</b>	<b>46,10</b>	<b>240,20</b>	<b>5,20</b>
<b>Всего</b>				<b>40,99</b>	<b>42,12</b>	<b>194,75</b>	<b>1 329,99</b>	<b>122,55</b>

Диетсестра

Кириллова В.А.