



## МЕНЮ

30 июля 2024 г.

### Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	93	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	3,6	6,3	15	132	0,5
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		6	24	0
2012		БАТОН С МАСЛОМ С СЫРОМ	30/5/4	3,4	5,5	15,1	124	0
<b>Итого</b>			<b>339</b>	<b>7,1</b>	<b>11,8</b>	<b>36,1</b>	<b>280</b>	<b>0,5</b>
<b>Обед</b>								
2008	94	СУП ПОЛЕВОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ СО СМЕТАНОЙ	150/9	4,8	6,8	8,5	118	4,2
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	90	2,2	4	13,6	99	6,5
2008		БИТОЧКИ ИЗ КУР	60	10,1	11,3	2,8	153	0,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			6,8	27	0
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	1,7	0,2	11,1	54	0
<b>Итого</b>			<b>499</b>	<b>18,8</b>	<b>22,3</b>	<b>42,8</b>	<b>451</b>	<b>11,3</b>
<b>Полдник</b>								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,3	3,7	7	79	0,8
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>6,6</b>	<b>6,6</b>	<b>29,3</b>	<b>204</b>	<b>0,8</b>
<b>Ужин</b>								
2008	193	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ	120	13,6	13,8	11,8	228	0,2
2008	411	ПОДЛИВА СЛАДКАЯ	30			7,8	31	0
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	150	2,6	2,3	10,1	72	0,5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,6	0,1	10,6	50	0
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>17,8</b>	<b>16,2</b>	<b>40,3</b>	<b>381</b>	<b>0,7</b>
<b>Всего</b>				<b>50,3</b>	<b>56,9</b>	<b>148,5</b>	<b>1316</b>	<b>13,3</b>

Повар Леруш