

**МЕНЮ**

11 апреля 2025 г.

**Возраст 7+**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	8,60	11,33	26,85	245,30	1,23
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,19	0,00	10,09	41,11	0,04
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00
2012		СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,21	2,83	0,00	34,92	0,03
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ	75	5,87	0,73	36,01	174,53	0,00
<b>Итого</b>			<b>490</b>	<b>16,92</b>	<b>23,14</b>	<b>73,03</b>	<b>570,66</b>	<b>1,30</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	185	0,76	0,76	18,62	89,30	19,00
<b>Итого</b>			<b>185</b>	<b>0,76</b>	<b>0,76</b>	<b>18,62</b>	<b>89,30</b>	<b>19,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	84	СУП РЫБНЫЙ С КРУПОЙ	200	8,14	10,80	23,64	229,20	7,28
2008	260	АЗУ	235	12,50	30,10	21,14	407,67	11,93
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,00	6,45	25,79	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	80	5,24	0,87	32,53	158,67	0,00
<b>Итого</b>			<b>715</b>	<b>25,88</b>	<b>41,77</b>	<b>83,76</b>	<b>821,33</b>	<b>19,21</b>
<b>Полдник</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,13	0,23	22,89	97,47	4,53
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1,13</b>	<b>0,23</b>	<b>22,89</b>	<b>97,47</b>	<b>4,53</b>
<b>Ужин</b>								
2008	259	ГУЛЯШ	70/70	10,49	24,91	7,87	297,79	0,34
2012	204	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,34	0,63	34,19	163,93	0,00
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,19	0,00	10,09	41,11	0,04
2008		БАТОН	75	5,87	0,73	36,01	174,53	0,00
<b>Итого</b>			<b>565</b>	<b>21,89</b>	<b>26,27</b>	<b>88,16</b>	<b>677,36</b>	<b>0,38</b>
<b>Всего</b>				<b>66,58</b>	<b>92,17</b>	<b>286,46</b>	<b>2 256,12</b>	<b>44,42</b>