МЕНЮ 6 сентября 2024 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая	Вита-
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ценность, ккал	С, мг
A No.		3	автрак					
2012	3 1	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40	2,3	3,9	9,7	92	0
2008	-	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")	200	6	8,8	26,5	209	0,8
		ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	2,8	13,6	77	0,5
Итого	11/145040	TO CONTRACTOR OF THE PROPERTY	420	11,5	15,5	49,8	378	1,3
итого		II	Завтрак	TINY THE D				We To
	TK №	ГРУША СВЕЖАЯ	150	0,6	0,5	15,5	71	3
	002		150	0,6	0,5	15,5	71	3
Итого	Liberary .		Обед					
				0,8	2,9	1,5	46	1,9
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	-				
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/20	5,7	5,4	12		
2012	291	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	20,2	1 1 1 10 2	25,3		100
2012	354	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	1				
2012	TK№044	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ВИТ С	180	1,2	0,1	16,8	73	3 0,
2	TK №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,7	0,2	10,6	5	1
	TK Nº004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,9	0,8	12,9	and the same	11/4/2011
Итого	142004		750	32,	32,4	82,	76	3 20,
VIIOIO			Полдни	(
3.	TK№014	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0,	6 0,1	1,	9 1	2
2012	208	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ	150	6,	7 7,3			1100
10	TK№038		180/6/7	7 0,	2	6,	_	7 1
2014	249	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	70	8,	9 5,6			
10	243	DATE FEBRUARY	463	16,	4 1			SEA, U
Итого Всего			1 1 2 2 1	6	1 61,	4 215,	5 166	31

Шеф повар (зав. производством)	Беляева Т.А.