



# МЕНЮ

25 декабря 2023 г.

сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	200	4,4	5	20,3	145
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергии)	200	5,8	8,1	26,6	202
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	3,7	3,9	18	123
ЧАЙ (аллергии)	180	0,1		0,2	1
БАТОН	30	2,3	0,9	15,2	79
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ (аллергии)	10		9,7		87
<b>Итого</b>		<b>10,5</b>	<b>18,1</b>	<b>53,6</b>	<b>422</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ	200	1,6	2,1	9	62
ТЕФТЕЛИ	90	13,3	31,3	8,5	371
МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии)	70	10,1	23,5	0,4	254
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ	130	4,2	5,6	26,3	173
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	150	2,9	5,5	23,8	156
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,3		14,3	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ	44	2,9	0,5	18	88
БАТОН (аллергии)	40	3	1,2	20,2	105
<b>Итого</b>		<b>22,3</b>	<b>39,5</b>	<b>76,1</b>	<b>753</b>
<b>Полдник</b>					
КЕФИР	180	5,2	5,8	7,2	101
ЧАЙ (аллергии)	150			0,1	1
БАТОН (аллергии)	30	2,2	0,9	14,7	77
<b>Итого</b>		<b>5,2</b>	<b>5,8</b>	<b>7,2</b>	<b>101</b>
<b>Ужин</b>					
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	13,9	5,8	14,8	167
МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии)	80	11,8	27,5	0,5	297
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	170	4,2	4,6	25,1	159
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (аллергии)	200	3,3	7,2	27	186
СВЕКЛА ТУШЕНАЯ	30	0,6	0,9	2,9	22
ЧАЙ	200	0,1		0,3	2
БАТОН	30	2,3	0,9	15,2	79
<b>Итого</b>		<b>21,1</b>	<b>12,2</b>	<b>58,3</b>	<b>429</b>
<b>Всего</b>		<b>59,1</b>	<b>75,6</b>	<b>195,2</b>	<b>1705</b>

Медицинская сестра

Воронцова И.А.