

СОГЛАСОВАНО


 Федеральное
 государственное
 учреждение
 «ВНИИТЭ»

МЕНЮ

3 октября 2024 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	170	18	24,3	3,2	304
ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ С КАРТОФЕЛЕМ (ЖАРКОЕ) (аллергика)	170	18,1	18,6	15,3	301
ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОТВАРНЫЕ (ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ)	30	0,9	1,2	1,5	23
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,7	2,3	12,5	62
ЧАЙ С САХАРОМ (аллергика)	180	0,1		9,9	40
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА) (аллергика)	180	0,1		0,2	1
Итого		23,1	28,4	27,9	460
II Завтрак					
РЯЖЕНКА М Д Ж 2,5%	180	5,2	7,2	7,6	97
Итого		5,2	7,2	7,6	97
Обед					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60				
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	4,3	8,5	12,9	140
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ (аллергика)	200	4,9	4,8	15,6	125
КОТЛЕТЫ БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (БИТОЧКИ)	80	13,6	17,5	12,3	261
КОТЛЕТЫ БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (БИТОЧКИ) (аллергика)	80	14,8	20		234
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	140	8,2	6,2	36,9	216
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	180	0,2		11,6	48
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергика)	180	0,1	0,1	2,1	1
Итого		29,8	33,1	96,6	605
Полдник					
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ - «ЖИКИТ»	80	9,8	13,3	12,7	216
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ «ЖИКИТ» (аллергика)	80	12	13,7	6,8	180
ПУДИНГ ОВОЩНОЙ	140	0,1	7,2	16,8	108
ПУДИНГ ОВОЩНОЙ (аллергика)	140	2,7	5,3	15,3	120