

Согласовано

заведующий

МБДОУ "Детский сад комбинированного вида № 67"

_____/Смирнова Т.А./

МЕНЮ

9 апреля 2024 г.

Группа с пищевой аллергией

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		
Завтрак								
2008	324	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ НА ВОДЕ	200	2,9	0,4	32,6	146	0
2008	69	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	20	2,6	2,3	0,2	32	0
2008		БАТОН	25	2	0,3	12,3	60	0
2008	429	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,7	31	0
Итого			425	7,6	3	52,8	269	0
II Завтрак								
2008	141	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	8,6	41	8,8
Итого			100	0,4	0,4	8,6	41	8,8
Обед								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	30	0,3	0,1	1,1	7	7,1
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ С	200	9,5	10	14,2	184	4,6
2008	308	ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	175	8,4	12,5	15,3	209	13,9
2008	132	ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3	0,4	19,1	92	0
2008	122	СОК	180	0,9	0,2	18,2	77	3,6
Итого			630	22,1	23,2	67,9	569	29,2
Уплотненный полдник								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	25	0,5	2,2	1,9	29	1,7
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	130	2,7	0,4	28,5	128	0
2008	94	АЗУ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	10,3	17	4,5	212	0,7
2008	132	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41	0
2008	429	ЧАЙ СЛАДКИЙ	150	0,1		5,1	20	0
2008	141	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	8,6	41	8,8
Итого			495	15,3	20,2	57,1	471	11,2
Всего				45,4	46,8	186,4	1350	49,2

Шаповалова Е.Е., Пряхина И.П., Соловьева Г.В.